

Weihnachtsbuffet

*Zum Empfang empfehlen wir verschiedene Flammkuchen aus dem Holzofen
pro Person 3,00 € inkl. MwSt.*

Vorspeisen

Marinierter Karottensalat mit Orangenfilets
Weißkohlsalat, angemacht mit Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Essig-Öl
Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
Verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings
Brotauswahl mit Kräuterbutter

Suppe

„Hokkaido-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptspeisen

Gänsekeule mit Orangen-Maronensauce

Beilagen

Hausgemachte Kartoffelklöße
Bunte Bandnudeln mit verschiedenen frischen Kräutern
Glasiertes Wintergemüse
Apfel-Zimtrotkohl

Desserts

Burgunderbirnen mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat

Buffetpreis pro Person 27,50 € inkl. MwSt.

*Sollten Sie ein Käsebrett mit internationalen Käsesorten, Trauben und Nüssen wünschen
pro Person 4,00 € inkl. MwSt.*

Weihnachtliches Schlemmerbuffet

*Zum Empfang empfehlen wir verschiedene Flammkuchen aus dem Holzofen
pro Person 3,00 € inkl. MwSt.*

Vorspeisen

Ganzer pochierter Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
Weißkohlsalat, angemacht mit Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Essig-Öl
Selleriesalat „Waldorf“ auf Apfelspalten
Marinierter Karottensalat mit Orangenfilets
Verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings
Frischer Feldsalat mit gebratenen Räucherspeckscheiben
Brotauswahl mit Butter

Suppe

Kastaniencremesuppe

Hauptspeisen

Pochiertes Lachsfilet an mit Hummer-Butter-Sauce
Gänsekeule mit Blutorangen-Maronensauce

Beilagen

Hausgemachte Kartoffelklöße
Basmati-Wildreis
Bunte Bandnudeln mit verschiedenen frischen Kräutern
Glasiertes Wintergemüse
Apfel-Zimtrotkohl

Desserts

Burgunderbirnen mit Vanilleschaum
Lebkuchen Panna Cotta mit gerösteten Mandeln

Buffetpreis pro Person 31,50 € inkl. MwSt.

*Sollten Sie ein Käsebrett mit internationalen Käsesorten, Trauben und Nüssen wünschen
pro Person 4,00 € inkl. MwSt.*

Weihnachtliches Feinschmeckerbuffet

*Zum Empfang empfehlen wir verschiedene Flammkuchen aus dem Holzofen
pro Person 3,00 € inkl. MwSt.*

Vorspeisen

Hausgemachte Antipasti von:

Auberginen, Zucchini und Oliven mit sizilianischen Kräutern und Peperoni mariniert

Paprika aus dem Holzofen mit Aceto Balsamico, Knoblauch und Olivenöl

Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikumblättern

Verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings

Frischer Feldsalat mit Croutons und Räucherspeckscheiben

Brotauswahl mit Kräuterbutter

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Julienne-Gemüse

Hauptspeisen

Entenkeule in Maronen-Honig-Sauce

Gänsekeule in Orangensauce

Wildragout mit Preiselbeeren

Beilagen

Hausgemachte Kartoffelklöße

Kartoffelgratin

Risotto mit Kräutern und Waldpilzen

Frisches Marktgemüse

Marzipan Äpfel

Desserts

Crêpesröllchen gefüllt mit Schokolade und Krokant in Orangensauce

Hausgemachtes Tiramisu

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Buffetpreis pro Person 38,50 € inkl. MwSt.

*Sollten Sie ein Käsebrett mit internationalen Käsesorten, Trauben und Nüssen wünschen
pro Person 4,00 € inkl. MwSt.*