

Das große
Weihnachtsbuffet



SUPPE

Topinambur-Cremesuppe mit Kräuteröl und Croutons

VORSPEISE

Räucherfischvariation von Lachs und Heilbutt
Lachs-Crêpe-Roulade mit Honig und Senf
Wildkräutersalat mit Rohkost und winterlichem Dressing
Vitello Tartufo mit Kapern, Rucola und Trüffelcreme
Rote-Bete-Salat mit Kürbiskernen und Ziegenfrischkäse

HAUPTGANG

Hähnchenbrustfilet in Calvados-Rahmsauce mit Apfelstückchen
Zarte Rinderroulade »Hausfrauen Art«
Zanderfilet an Dillrahm, auf der Haut gebraten
Spitzkohlgemüse in Trüffel-Rahm
Gebackener Rosenkohl mit Butter und Panko-Mehl
Gefüllte Ravioli an Kürbisgemüse
Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
Frische Bauernspätzle mit Butter
Kartoffel-Mandel-Kroketten

DESSERT

Bratapfel mit Marzipan, Mandeln und Vanillesauce
Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee

GETRÄNKE

Begrüßungsgetränk, Wein, Bier, Wasser und Softdrinks

65€
pro Person
zzgl. MwSt.

Das Weihnachtsbuffet ist für Gruppen ab 40 Personen buchbar. Ab 80 Gästen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.