

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM HOTEL VIVENDI



Buffet 1 (ab 20 Personen)

VORSPEISEN

- » Bunte winterliche Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing
- » Hauseigene Antipasti
eingelegtes Gemüse, bunte Oliven, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten und mariniertes Fetakäse
- » Tranchen vom gebeiztem Schweinefilet an Trüffelcreme und Preiselbeergel
- » Gemischte Konfektbrötchen
- » Hauseigene Kräuterbutter und Butter
- » Rotkrautsalat mit Kürbiskernen und Öl

HAUPTSPEISEN

- » Hähnchenbrustfilet in Calvados-Rahmsauce mit Apfelstückchen
- » Zarter Sauerbraten aus der Semmerolle
- » Zanderfilet auf der Haut gebraten an Dillrahm
- » Spitzkohlgemüse
- » Kürbisgemüse
- » Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
- » Frische Bauernspätzle
- » Kleine Semmelknödel

DESSERTS

- » Nougat-Krokant-Creme im Glas
- » New-York-Cheesecake im Glas

35€
pro Person
zzgl. MwSt.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. 05251/771-133 | info@hotel-vivendi.de

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM HOTEL VIVENDI



Buffet 2 (ab 20 Personen)

VORSPEISEN

- » Feiner Rucola mit Parmesanhobeln, Pinienkernen und Honig-Senf-Dressing
- » Bunter Couscous-Salat mit Paprika
- » Kürbis-Curry-Suppe mit einem Hauch Ingwer
- » Süßkartoffelsalat mit Minze

HAUPTSPEISEN

- » Hähnchenbrustfilet in Curry-Sahne-Sauce
- » Premium Schweinefilet gebraten mit Kräutern an Pfefferrahmsauce
- » Zanderfilet auf der Haut gebraten an Dillrahm
- » Winterliches Ofengemüse
- » Prinzessbohnen mit Sonnenblumenkernen
- » Gebackene Kartoffelchen mit Kräutern
- » Frische Bauernspätzle

DESSERTS

- » Advents-Tiramisu mit Spekulatius im Glas
- » Dunkle Mousse au Chocolat mit Waldbeeren im Glas

35€
pro Person
zzgl. MwSt.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. 05251/771-133 | info@hotel-vivendi.de

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM HOTEL VIVENDI



Buffet 3 (ab 20 Personen)

VORSPEISEN

- » Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und geräuchertem Speck mit Honig-Senf-Dressing
- » Sellerie-Salat mit Apfel und Haselnüssen in Zitronenschmand
- » Rote-Bete-Carpaccio mit Fetakäse und Rucola
- » Bunter Couscous-Salat mit Ras el Hanout und Gemüse
- » Kürbis-Curry-Suppe mit Ingwer

HAUPTSPEISEN

- » Pulled-Sauerbraten-Burger
Kartoffelbrot, Sauerbraten, Rotkrautsalat, Rotweinjus
- » Poulardenbrüstchen à la Saltimbocca an Madeira-Salbei-Sauce
- » Lachsfiletsteak gegrillt auf Gemüsestreifen an Champagner-Kräutersauce
- » Kürbisgemüse
- » Broccoliröschen mit Mandeln
- » Kleine Semmelknödel
- » Sahniges Kartoffelgratin überbacken mit Käse

DESSERTS

- » Lebkuchencreme mit Zimtkirschen im Glas
- » Früchtetraum mit Mascarponecreme im Glas

35€
pro Person
zzgl. MwSt.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. 05251/771-133 | info@hotel-vivendi.de

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM HOTEL VIVENDI



Buffet 4 (ab 20 Personen)

VORSPEISEN

- » Salat von Lachs und Spitzkohl mit Aprikose
- » Bulgursalat mit Paprika, Kaiserschoten und Tofu
- » Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, Ziegenkäse, Walnüssen
- » Feldsalat mit gebratenen Birnen und Speck

HAUPTSPEISEN

- » Geschmorter Rinderbraten in deftiger Burgundersauce
- » Hähnchenbrustfilet in Cassis-Orangen-Sauce
- » Lachsfiletsteak auf Gemüsestreifen an Champagner-Kräutersauce
- » Möhren-Rosenkohlgemüse
- » Apfelrotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
- » Schupfnudeln
- » Süßkartoffelstampf

DESSERTS

- » Zimt-Schokoladen-Mousse im Glas
- » Bratapfel-Mandel-Creme im Glas

35€
pro Person
zzgl. MwSt.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. 05251/771-133 | info@hotel-vivendi.de