

Weihnachts-

BUFFET 1

Ab 15 Personen - 29,90 € pro Person

VORSPEISE

NIEDERSÄCHSISCHE
HOCHZEITSSUPPE

HAUPTGANG

WILDGULASCH AN PREISELBEER-BIRNE
APFELROTKOHL · HAUSGEMACHTE KARTOFFELKLÖßE

SESAM-HÄHNCHEN
WINTERLICHES MARKTGEMÜSE · ORANGENSAUCE
KARTOFFELBÄLLCHEN

PILZRAGOUT
SEMMELEKNÖDEL

DESSERT

WEIHNACHTLICHER PFLAUMENKOMPOTT
VANILLESAUCE



Weihnachts-

BUFFET 2

Ab 15 Personen - 34,90 € pro Person

VORSPEISE

SELLERIE-CREMESUPPE
MIT KAROTTENCHIPS

FELDSALAT
GRAND-MARNIER-VINAIGRETTE
ORGANGENFILETS · GEGRILLTE ENTENBRUST

HAUPTGANG

GÄNSEBRATEN
ORANGENSAUCE · APFELROTKOHL · SERVIETTENKNÖDEL

GEBRATENES ZANDERFILET
RAHM-WIRSING · BUTTERSPÄTZLE

GEMÜSEPFANNE
TOMATENSAUCE · MIT KÄSE ÜBERBACKEN

DESSERT

APFELSTRUDEL-MOUSSE
WEIßE CRUMBELS



Weihnachts-

BUFFET 3

Ab 15 Personen - 39,90 € pro Person

VORSPEISE

SELLERIE-CREMESUPPE
MIT KAROTTENCHIPS

FELDSALAT
GRAND-MARNIER-VINAIGRETTE
ORGANGENFILETS · GEGRILLTE ENTENBRUST

HAUPTGANG

REHKEULENBRATEN
KIRSCH-PFEFFER-SAUCE · SPECKROSENKOHL
HAUSGEMACHTE KARTOFFELKLÖBE

LACHSFILET
WARMER ROTKOHLSALAT · RISOTTO

GRATINIERTER BLATTSPINAT
SCHAFSKÄSESAUCE · NUSSCHAMPIGNONS
SESAMKARTOFFELN

DESSERT

CHRISTSTOLLEN TIRAMISU
ZIMT-GRANATAPFELSAUCE



Weihnachts-

BUFFET 4

Ab 15 Personen - 44,90 € pro Person

VORSPEISE

CONSOMMÉ VON DER WILDKEULE
GEMÜSE JULIENNE

HAUPTGANG

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN
MIT STEINPILZKRÜSTE
ROSMARINJUS · GEMÜSE DER SAISON
MACAIRE KARTOFFEL

GEBRATENES DORSCHFILET
BEURRE BLANC SAUCE · RATATOUILLE GEMÜSE
NUDELNEST

GRATINIERTER BLATTSPINAT
SCHAFSKÄSESAUCE · NUSSCHAMPIGNONS
SESAMKARTOFFELN

DESSERT

BRATAPFEL
VANILLESAUCE

SPEKULATIUS-CREME

