

WEIHNACHTS-

Buffet 1

ab 15 Personen - 34,90€ / Person

VORSPEISE

Kartoffel-Lauch-Suppe
mit Speck-Crunch

Winterlicher Blattsalat
mit Apfelspalten, gerösteten Kürbiskernen
und Honig-Senf-Dressing

HAUPTGANG

Wildgulasch
an Preiselbeer-Birne,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Hähnchen in Rahmsoße
mit Butterspätzle und buntem Wintergemüse

Pilzragout
mit Waldpilzen und Semmelknödel

DESSERT

Bratapfel
mit Vanillesoße
und karamellisierten Mandeln

WEIHNACHTS-

Buffet 2

ab 15 Personen - 37,90€ / Person

VORSPEISE

Cremige Kürbis-Ingwer-Suppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Feldsalat mit Entenbrust,
Croutons, Granatapfelkernen
und Himbeer-Vinaigrette

HAUPTGANG

Entenkeule
auf Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen
und Orangensauce

Zartes Schweinefilet in Pfefferrahmsoße
mit Herzoginkartoffeln und feinem Buttergemüse

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Knödel
mit Parmesan und Tomatensauce

DESSERT

Spekulatius-Panna-Cotta
mit Pflaumenkompott

WEIHNACHTS-

Buffet 3

ab 15 Personen - 40,90€ / Person

VORSPEISE

Winterliche Maronencreme
mit Trüffelöl und knusprigen Croûtons

Birnen-Carpaccio
mit Feldsalat, karamellisierten Walnüssen,
Ziegenkäse und Grand-Manier-Vinaigrette

HAUPTGANG

Klassische Gänsekeule
mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen,
Bratapfelkompott und Orangensauce

Gebrautes Lachsfilet
mit Rahmwirsing und Mandel-Safran-Reis

Vegetarische Spinat-Gnocchi
in Kräuter-Tomatensauce und Parmesan

DESSERT

Lebkuchen-Tiramisu
mit Zimt-Orangen-Crumble

WEIHNACHTS-

Buffet 4

ab 15 Personen - 44,90€ / Person

VORSPEISE

Hochzeitssuppe

mit Markklößchen, Eierstich, Gemüse-Julienne und Fadennudeln

Gratinierter Ziegenkäse auf Feldsalat

mit karamellisierten Walnüsse und Honig-Senf-Dressing

HAUPTGANG

Knusprige Entenbrust

mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen, Bratapfelkompott und Orangensauce

Gebrautes Lachsfilet

mit Rahmwirsing und Mandel-Safran-Reis

Gratinierter Blattspinat

mit Nusschampignons an Schafskäse-Pinienkernsauce, dazu Sesamkartoffeln

DESSERT

Christstollen Tiramisu

mit Orangen-Zimt-Sauce

WEIHNACHTS-

Buffet 5

ab 15 Personen - 49,90€ / Person

VORSPEISE

Maronencremesuppe

mit frischen Kräutern und Sahnehaube

Carpaccio von der Roten Bete

mit Ziegenkäse-Creme & gerösteten Walnüssen

HAUPTGANG

Knusprige Entenbrust

mit Granatapfel-Jus, winterlichem Wurzelgemüse
und Süßkartoffelpüree

Hirschrücken

mit Steinpilzkruste, Rosmarinjus, Apfel-Rotkohl
und Kartoffelknödeln Orangensauce

Kürbis-Gnocchi in Trüffelbutter

mit geriebenem Parmesan & frittiertem Salbei

DESSERT

Schokoladenmousse

mit Orangenfilets, Pistazien-Crunch
& Grand-Marnier-Schaum