

WEIHNACHTEN 2017

BUFFET I

22,- € pro Person

Steckrübensuppe mit ofenfrischem Walnussbrot

Winterliche Blattsalate mit Apfel-Vinaigrette
(Feldsalat, Endivie, Orangenfilets, Granatapfel, Pinienkerne)

Glasierter Putenrollbraten, buntes Marktgemüse, Rotweinjus, Röstkartoffeln
Tagliatelle mit Birnen, Lauch und Gorgonzolarahm

Lebkuchen-Kaffeemousse
Rote Grütze mit Vanillesauce

BUFFET II

26,- € pro Person

Hokkaido-Kürbissuppe mit ofenfrischem Walnussbrot

Winterliche Blattsalate mit Apfel-Vinaigrette
(Feldsalat, Endivie, Orangenfilets, Granatapfel, Pinienkerne)

Glasierter Putenrollbraten, buntes Marktgemüse, Rotweinjus, Röstkartoffeln
Grünkohl, Kohlwurst, Kasseler, Senf
Tagliatelle mit Waldpilzen, Lauch und Riesling-Rahm

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce

BUFFET III

29,- € pro Person

Hokkaido-Kürbissuppe mit ofenfrischem Walnussbrot

Winterliche Blattsalate mit Apfel-Vinaigrette
(Feldsalat, Endivie, Orangenfilets, Granatapfel, Pinienkerne)
Antipasti

Rinderbraten nach Burgunder Art, Cassis-Rotkraut, Semmelknödel
Gemüsegratin mit Kartoffeln, Sellerie und Steckrübe
Rosenkohl, Kroketten

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce

BUFFET IV

32,- € pro Person

Hokkaido-Kürbissuppe mit ofenfrischem Walnussbrot

Winterliche Blattsalate mit Apfel-Vinaigrette
(Feldsalat, Endivie, Orangenfilets, Granatapfel, Pinienkerne)
Antipasti

Rinderbraten nach Burgunder Art, Cassis-Rotkraut, Semmelknödel
Gemüsegratin mit Kartoffeln, Sellerie und Steckrübe
Entenragout mit Rotwein und Pflaumen
Rosenkohl, Kroketten

Zimt-Panna Cotta mit Quittenkompott
Rote-Grütze mit Vanillesauce

BUFFET V

36,- € pro Person

Hokkaido-Kürbissuppe mit ofenfrischem Walnussbrot

Winterliche Blattsalate mit Apfel-Vinaigrette
(Feldsalat, Endivie, Orangenfilets, Granatapfel, Pinienkerne)
Antipasti
Selbst gebeiztes Lachsfilet auf Crostini

Barbarie-Entenbrustfilet, Cassis-Rotkraut, Semmelknödel
Gemüsegratin mit Kartoffeln, Sellerie und Steckrübe
Steinbeißer auf Wirsing-Riesling-Rahm

Zimt-Panna Cotta mit Quittenkompott
Rote Grütze mit Vanillesauce
Lebkuchen-Kaffeemousse

BUFFET VI

42,- € pro Person

Maronensuppe mit ofenfrischem Walnussbrot

Winterliche Blattsalate mit Apfel-Vinaigrette
(Feldsalat, Endivie, Orangenfilets, Granatapfel, Pinienkerne)

Antipasti

Selbst gebeiztes Lachsfilet auf Crostini
Scheiben vom Roastbeef mit Meerrettich
Baguette, Kräuterbutter

Barbarie-Entenbrustfilet, Cassis-Rotkraut, Semmelknödel
Tagliatelle mit Waldpilzen und getrocknetem Tomatenpesto

Steinbeißer auf Wirsing-Riesling-Rahm
Hirschragout mit Pflaumen und Schupfnudeln

Zimt-Panna Cotta mit Quittenkompott

Rote Grütze mit Vanillesauce

Lebkuchen-Kaffeemousse

Unsere Weihnachts-Buffets servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung ab 20 Personen.