



Weihnachtsbuffet 1

Vorspeisen

Gäneschmalz mit Baguette
Feldsalat mit Speck und Croutons
Avocadospalten mit Shrimps-Mangosalat
Ochsenbrust mariniert mit Essig und Olivenöl
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Geräucherte Landentenbrust mit Feigenconfit
Winterliche Salatauswahl
Brotkorb mit Laugengebäck und Baguette

Hauptgerichte

Putenmedaillons mit Kräuterfarce überbacken
Schwedischer Weihnachtsschinken vom Brett
Vegetarische Serviettenknödel mit Pilzragout
Hirschgoulasch mit Williamsbirne
Schweinefiletspitzen an Champignonrahm
Rinderburgunderbraten
Gänse- oder Entenkeule an Orangen-Pfeffersauce
Schweinefilet im Waldpilzmantel
Gemüsevariation mit gerösteten Mandeln
Roastbeef am Stück mit Kräuter- Pinienkruste
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
Beilagen nach Wunsch passend zu den Hauptgerichten
Walnusspätzle, Apfelrotkraut, Serviettenknödel, Kartoffelklöße,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Brocoligratin, Winterliche Gemüseauswahl,
Basmati- Kräuterreis, Wirsinggemüse und Rosenkohl

Dessert

Crepe gefüllt mit Äpfel und Rosinen
Lebkuchenmousse mit Zimtsternen
Glühweingrütze mit Rumsahne
Apfel -Zimtsalat
Spekulatiusmousse mit Birnencoulis
Milchreis mit Sauerkirschen
Armer Ritter mit Vanillesauce

Bei sämtlichen Buffets sind alle Vorspeisen inclusive!
ab 30 Personen = Wahl von 2 Hauptgängen und 2 Nachspeisen pro Person 31,50
ab 60 Personen = Wahl von 3 Hauptgängen und 3 Nachspeisen pro Person 30,50
ab 120 Personen = Wahl von 4 Hauptgängen und 4 Nachspeisen pro Person 28,50

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.
Für Lieferungen außer Haus, Auf- und Abbau, Geschirr und Bestecke berechnen wir einen Aufschlag von 10 %.

Weihnachtsbuffet 2

Vorspeisen

Gänseschmalz mit Baguette
Geräucherte Schweinelende Virginia
Feldsalat mit Speck und Croutons
Entenlebertrüffel im Pistazienmantel
Rauchlachs- Creperoulade mit Korianderschmand
Schwarzwurzel- Paprikasalat
Crisini im Parmaschinkenmantel
Barbarieentenbrust mit Birnenconfit
Rotkrautsalat mit Mandarinenfilets
Winterliche Salatauswahl
Brotkorb mit Bauernbaguette, Brezeln und gesalzene Butter

Hauptgerichte

Getrüffelte Pilzmaultaschen
Wildragout mit Steinpilzen
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Lammhaxe an Rosmarinjus
Kleine Kalbsroulade an Maronen- Preiselbeerchutneysauce
Gänse,- Entenkeule oder Brust an Orangen-Pfeffersauce
Schweinelendchen vom Brett im Speckmantel an Spätburgunderjus
Poulardenbrüstchen an Steinpilzsauce
Kalbshaxenragout mit Semmelknödel
Gemüsevariation mit gerösteten Mandeln
Zander- Lachsroulade an Safranschaum
Beilagen nach Wunsch passend zu den Hauptgerichten
Walnusspätzle, Apfelrotkraut, Serviettenknödel, Kartoffelklöße,
Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Brocoligratin, Winterliche Gemüseauswahl,
Speckböhnchen, Lauchgemüse, Basmati- Kräuterreis, Wirsinggemüse und Rosenkohl

Dessert

Lebkuchen- Quarktiramisu
Mohnmousse mit Himbeercoulis
Birnen- Pflaumengrütze mit Zimtschaum
Printenmousse an Fruchtsauce
Frankfurter Pudding mit Bischofssauce
Germknödel mit Vanillebutter
Bananenmousse an Zimtbananenscheiben
Mascarponecreme auf Kirschragout

Bei sämtlichen Buffets sind alle Vorspeisen inclusive!

ab 30 Personen = Wahl von 2 Hauptgängen und 2 Nachspeisen pro Person 34,50

ab 60 Personen = Wahl von 3 Hauptgängen und 3 Nachspeisen pro Person 33,50

ab 120 Personen = Wahl von 4 Hauptgängen und 4 Nachspeisen pro Person 31,50

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Für Lieferungen außer Haus, Auf- und Abbau, Geschirr und Bestecke berechnen wir einen Aufschlag von 10 %.