



**Wenn Ihnen ein klassisches Buffet zu unruhig sein sollte, bieten wir Ihnen gerne eine Kombination aus Menü-Buffet an. Der Vorteil dabei ist, dass Ihre Gäste erst einmal in Ruhe eine servierte Vorspeise genießen können.**

**Weihnacht - Menü - Buffetvariation 1**

**Vorspeisenteller serviert mit:**

**Norwegisches Rauchlachstartar an Kräuterschmand,  
geräucherte Barbarieentenbrust an Birnenkonfit,  
Tomatenmousse an Portweingelee und  
Tafelspitzterrinen mit Hessenpesto an Feldsalatbukett  
angemacht mit Kartoffel-Himbeerdressing  
Dreierlei Brot und gesalzene Butter**

**Hauptgang vom Buffet:**

**Schwedischer Weihnachtsschinken vom Brett**

**\*\*\*\***

**Entenkeule an Orangen- Pfeffersauce**

**\*\*\*\***

**Zanderfilet mit Kräuter- Pinienkruste an Rieslingschaum  
dazu**

**Broccoli- Kartoffelgratin, Laugenknödel, Korianderreis und Winterliche Gemüseauswahl**

**Dessertvariation serviert oder vom Buffet mit:**

**Lebkuchenmousse mit Himbercoulis**

**\*\*\*\***

**Glühweingrütze mit Vanilleschaum**

**\*\*\*\***

**Apfel-Zimtsalat**

**Preis ab 30 Personen pro Person € 32,50**

**Preis ab 60 Personen pro Person € 31,50**

**Preis ab 120 Personen pro Person € 29,50**

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



**Wenn Ihnen ein klassisches Buffet zu unruhig sein sollte, bieten wir Ihnen gerne eine Kombination aus Menü-Buffet an. Der Vorteil dabei ist, dass Ihre Gäste erst einmal in Ruhe eine servierte Vorspeise genießen können.**

**Weihnacht - Menü - Buffetvariation 2**

**Vorspeisenteller serviert mit:**

**Gebeiztes Rinderfilet mit Parmesanchips,  
Kalbsrückenröllchen mit Walnußduxelles,,  
Weihnachtliche Gemüseterrine und  
Avocadospalte mit Shrimps-Mangosalat  
an Winterlichem Salatbukett angemacht mit Balsamico  
Baguette und Gänseschmalz**

**Hauptgang vom Buffet:**

**Argentinisches Roastbeef mit Pestokruste dazu Sauce Bearnaise**

**\*\*\*\***

**Gebratene Putenmedaillons an Steinpilzsauce**

**\*\*\*\***

**Hirschragout in Preiselbeersauce und Williamsbirne  
dazu**

**Haselnuss Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Serviettenknödel und Winterliche Gemüseauswahl**

**Dessertvariation serviert oder vom Buffet mit:**

**Printenmousse mit Birnenkompott**

**\*\*\*\***

**Milchreisschaum mit Sauerkirschen**

**\*\*\*\***

**Apfel-Zimtsalat**

**Preis ab 30 Personen pro Person € 33,50**

**Preis ab 60 Personen pro Person € 32,50**

**Preis ab 120 Personen pro Person € 30,50**

**Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.**

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



**Wenn Ihnen ein klassisches Buffet zu unruhig sein sollte, bieten wir Ihnen gerne eine Kombination aus Menü-Buffet an. Der Vorteil dabei ist, dass Ihre Gäste erst einmal in Ruhe eine servierte Vorspeise genießen können.**

**Weihnacht - Menü - Buffetvariation 3**

**Vorspeisenteller serviert mit:**

**Rauchlachs- Creperoulade mit Kräuterschmand,  
geräucherte Schweinelende Virginia,  
Wachtelbrüstchen an Steinpilzmousse  
und Entenlebertrüffel im Pistazienmantel  
an Winterlichem Salatbukett angemacht mit Balsamico  
Baguette und Gänseschmalz**

**Hauptgang vom Buffet:**

**Kalbskarree vom Brett an Burgunderjus**

**\*\*\*\***

**Hirschrouladen mit Holunderblaukraut**

**\*\*\*\***

**Vegetarische getrüffelte Pilzmaultaschen**

**\*\*\*\***

**Zanderfilet auf Wirsinggemüse**

**dazu**

**Rosmarinkartoffeln, Haselnusspätzle, Semmelknödel und Winterliche Gemüseauswahl**

**Dessertvariation serviert oder vom Buffet mit:**

**Lebkuchen-Quarktiramisu**

**\*\*\*\***

**Pflaumengrütze mit Zimtsahne**

**\*\*\*\***

**Mini Crepe gefüllt mit Sauerkirschen**

**Preis ab 30 Personen pro Person € 36,50**

**Preis ab 60 Personen pro Person € 35,50**

**Preis ab 120 Personen pro Person € 33,50**

**Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.**

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