

Weihnachtliches Büffet 1

Bauernsalat mit Hirtenkäse
Räucherfischvariation mit Apfel -Meerrettich
Fisch aus dem Rauchfang
verschiedene Schinken
verschiedene hausgemachte Salate
Blattsalate mit dreierlei Dressing
Zunge mit Eicreme

Brotkorb mit Baguette und Brot dazu Butter

+++

Birnen - Selleriesüppchen

+++

Rinderschmorbraten mit Rosinen - Zitronensauce
Buttermakrele auf Haselnusspinat

Preiselbeerrotkohl
Speck – Rosenkohl
bunte Gemüsevariation

kleine Kartoffelklöße
Kroketten

+++

Bratapfel mit Vanillesauce
Lebkuchencreme
hausgemachte Rote Grütze

€ 19,00

Weihnachtliches Büffet 2

rosa gebratenes Roastbeef mit Apfelmeerrrettich
pochierter Lachs auf Zitronengelee
Wildpastete mit Cumberlandsauce
Gänseleberpastete mit Rotweingelee
Variation von der Räucherforelle
Spanischer Schinken mit Melone
verschiedene Gemüsesalate
Gänsefett mit Walnussbrot

Brotkorb mit Baguette und Brot dazu Butter

+++

Kürbis – Orangensuppe mit gerösteten Kürbiskernen

+++

Buntbarschfilet auf Süßkartoffel-Kokospüree
Geschmorter Entenbraten in Bratapfelsauce
Wildbraten in Pilzsauce
Kürbisravioli in Frischkäse - Salbeisauce

Holunder - Rotkohl
Speck – Rosenkohl

kleine Kartoffelklöße
Mandelbällchen
Mohnschupfnudeln
Rosinen –Zimtreis

+++

Mandel - Orangencreme
Quarkstrudel auf Apfel - Rosinenkompott
hausgemachte Rote Grütze

€ 29,00

Weihnachtliches Büffet 3

Dreierlei vom Matjes
gebeizter Lachs auf Gurkengelee mit Meerrettich – Panna Cotta
geräucherte Entenbrust auf Curry -Linsensalat
Tafelspitz – Terrine mit Apfel - Kürbiskernvinaigrette
Orangen – Chicoreesalat mit Hähnchen
Waldorfsalat
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Brotkorb mit Baguette und Brot dazu Butter

+++

Rotkohl - Birnensüppchen

+++

Hähnchenbrust mit Ragout von Zunge, Champignons, Erbsen und Schwarzwurzel
geschmorte Entenkeule in Lebkuchensauce
Welsfilet in Kürbis - Orangensauce

Paprika - Apfelgemüse
Kürbis – Mango – Cous - Cous
Rosenkohl – Maronengemüse
Rahmwürsing

kleine Kartoffelklöße
Kroketten

+++

Käsevariation mit frischem Obst
Whisky – Likör - Creme
Panna –Cotta vom Pfefferkuchen mit Zimtkaramel

€ 29,00