

Weihnachtliches Buffet

Buchbar ab 20 Personen
€ 57,90 pro Person

Vorspeisen

Eine Suppe zur Auswahl
Einen gemischten Salat

Hauptgerichte

Zwei Fleischgerichte zur Auswahl
Zwei Fischgerichte zur Auswahl
Drei Gemüsesorten zur Auswahl
Zwei Sättigungsbeilagen zur Auswahl

Dessert

Zwei Desserts zur Auswahl

Auf der nächsten Seite, finden Sie eine Auflistung der Speisen
aus denen Sie Ihr ganz persönliches Wunschbuffet erstellen können.

Teilen Sie uns Ihre Auswahl bitte bis spätestens
10 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit.

Suppen: Maronencremesuppe (G) mit Spekulatius-Crumbs (A1, G)
Kartoffel-Mandelcremesuppe (G,H1)
Winterliche Wirsingsuppe (i) mit Speck (o)
dazu frisches Brot (A1)

Fleisch: Halbe krosse Enten mit Orangenjus (i,L)
Wildschweingulasch (L)
Rinderfilet mit Rotweinjus (i,L)

Fisch: ganze Seite vom Lachsfilet (D)
Medaillons vom Steinbeißerfilet (D)
Kabeljau-Loins (D)
mit Fischsauce „Noilly Prat“ (D,L)

Gemüse: Apfelrotkohl
Rosenkohl mit Speckstippen (i,L)
Grüne Bohnen in Butter (G) geschwenkt
Wirsing in Rahmsauce (G)
Frischer Blattspinat in Rahm (G)

Sättigungsbeilage: Salzkartoffel
Röstkartoffeln
Kartoffelgratin (E,G)
Serviettenknödel (A1,G,C,O)

Desserts: Bratapfel mit Zimteis (G)
Tiramisu (G,L) mit Schlagsahne (G)
Schokoladenmousse (E,G) mit Schlagsahne (G)
Rote Grütze mit Vanille-Sauce (E,H)