

Weihnachtsbuffet



Karotten-Apfelsuppe
mit Zimtcroûtons

Roastbeef kalt mit Sauce Tatar

Schweinerücken aus dem Wacholderrauch an Wildkräutern
und Bärlauch-Chili-Mayonaise

Maispoulardenbrust auf Feldsalat, marinierten Birnen
und kandierten Walnüssen

Gebeizter und hausgeräucherter Lachs und Zander, marinierte
Riesengarnelen, Ingwer-Dip und Sahne-Meerrettich

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Toppings
und Dressings



Brotauswahl, Butter

Burgunderschinken aus der Keule geschnitten
an Rotweinsauce,
Gebackene Vierländer Ente an Orangensauce,
Geschmorte Wildschweinkeule,
hausgemachter Apfelrotkohl,
Speckrosenkohl, Herzoginkartoffeln
und Süßkartoffelgratin

Marinierte Champignons mit Knoblauch Dip

Dessert Variationen



€ 35,00 pro Person

(buchbar ab 15 Personen)

