

Weihnachtsbuffet

Feine Wildbrühe mit Gemüsejulienne oder Waldpilzcremesuppe

Zarte Entenkeule mit Rotweinsauce

Feine Gänsebrust mit Waldpilzjus

Deftiger Grünkohl, Apfelrotkohl und Kaisergemüse

Kartoffelklöße mit Croutons gefüllt

Petersilienkartoffeln und Semmelknödel

Rustikale Schinkenplatte, Rustikale Käseplatte

Fischplatte bestehend aus 8 Sorten Räucherfisch

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Zwiebel

Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum dazu Balsamicoessig und Olivenöl

Frischer Salat der Saison mit Kräuterdressing und Olivenöl

Rustikaler Brotkorb reichhaltig mit Miniaturbrötchen befüllt

Portionierte Obstplatte mit saisonalem Frischobst

Feine Waldbeergrütze mit Vanillesoße in Sektgläsern

Mousse au chocolat mit Vanillesoße in Sektgläsern

Rotweincreme im Weckglas

28,- Euro*

(pro Person ab 30 Pax. / Preis zzgl. 19 % MwSt. = 33,32 Euro)