

# Weihnachtsbuffet (28€ p.P.)

## Empfang

Glühweinempfang draußen

## Vorspeisen

- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen
- Verschiedene Blattsalate (Lollo rosso, Lolla bionda, Rucola, Feldsalat) mit geriebenen Karotten, Gurken, Paprika, Mais, Thunfisch, Oliven und frischen Croutons, dazu: Kartoffel-Speck-Dressing, Joghurt Dressing, Balsamico-Dressing oder Cesar-Dressing
- Kartoffel-Gurkensalat
- Tomate-Mozzarella
- Anti-Pasti-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate) mit Pinienkernen, Balsamicocreme, gehobeltem Parmesan und Rucola
- Quesadilla-Ecken mit Käse
- Dips: Salsa, Guacamole, Sour Cream, Sweet Chili

## Hauptspeisen

- Schweinsgulasch mit handgeschabten Spätzle
- Zanderfilet auf Rahmspinat mit Babykartoffeln
- Gemüseauswahl der Saison
- Süßkartoffel-Kokosragout mit Papadam
- Diverses Fingerfood (Chicken Wings, Frühlingsrollen, Country Potatoes, Gebackener Blumenkohl, Brokkoli und Aubergine)

## Dessert

Vanille-Orangen-Panna-Cotta  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

# Weihnachtsbuffet (38€ p.P.):

## Empfang:

Glühweinempfang draußen

## Vorspeisen:

- Apfel-Maronencremesuppe
- Verschiedene Blattsalate (Lollo rosso, Lolla bionda, Rucola, Feldsalat) mit geriebenen Karotten, Gurken, Paprika, Mais, Thunfisch, Oliven und frischen Croutons, dazu: Kartoffel-Speck-Dressing, Joghurt Dressing, Balsamico-Dressing oder Caesar-Dressing
- Kartoffel-Gurkensalat
- Tomate-Mozarella
- Antipasti-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate) mit Pinienkernen, Balsamicocreme, gehobeltem Parmesan und Rucola
- Vitello Tonnato
- Rote Bete-Quinoa-Salat mit Apfel
- Diverses Fingerfood (Chicken Wings, Mozzarella Sticks, Frühlingsrollen,
- Country Potatoes, gebackener Blumenkohl, Brokkoli und Aubergine)

## Hauptspeisen:

- Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Kartoffelknödel
- Rosa Entenbrust in Orangen-Zimt-Entenjus, dazu Apfel-Blaukraut und handgeschabte Spätzle
- Gebratener Loup de mer auf Süßkartoffel-Kokos-Ragout
- Gemüseauswahl der Saison
- Kürbisrisotto mit geschmolzenem Gorgonzola und Pistazien

## Dessert (Wahl aus 1)

- Zimt-Mousse-au-Chocolat
- Vanille-Orangen-Panna-Cotta
- Kaiserschmarrn mit Apfelmuß

## Zum Abschluss:

- Obstplatte
- Käseauswahl mit Früchtebrot, Feigensenf und Walnüssen

# Weihnachtsbuffet (48€ p.P.):

## Empfang:

Glühweinempfang mit Canapés draußen

## Vorspeisen:

- Verschiedene Blattsalate (Lollo rosso, Lolla bionda, Rucola, Feldsalat) mit geriebenen Karotten, Gurken, Paprika, Mais, Thunfisch, Oliven und frischen Croutons, dazu: Kartoffel-Speck-Dressing, Joghurt Dressing, Balsamico-Dressing oder Cesar-Dressing
- Büffelburrata mit Rucola, Sauerkirsch-Balsamicoreduktion, Pinienkernen und Kirschtomaten
- Antipasti-Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate) mit Pinienkernen, Balsamicocreme, gehobeltem Parmesan und Rucola
- Hausgebeizter Lachs mit Lachskaviar, dazu Sahnemeerrettich
- Rote Bete-Quinoa-Salat mit Apfel
- Roastbeefscheiben mit Remoulade
- Curry-Mango-Quesadilla-Ecken
- Dips: Salsa, Sour Cream, Guacamole, Aprikosen-Curry

## Hauptspeisen:

- Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Kartoffelknödel
- Rosa Entenbrust in Orangen-Zimt-Entenjus, dazu Apfel-Blaukraut und handgeschabte Spätzle
- Gebratener Loup de mer auf getrüffeltem Rahmwirsing
- Gemüseauswahl der Saison
- Mangoldquiche mit Sour Cream
- Hausgemachtes Fingerfood (Gorgonzola mit Birne im Kataifi Teig, Gemüse und Ei im Kichererbsen-Backteig, Kürbisrisottobällchen und Scampi in Kokosflocken gebacken)

## Dessert (Wahl aus 1)

- Zimt-Mousse-au-Chocolat
- Vanille-Orangen-Panna-Cotta
- Creme de Caramelle

## Zum Abschluss:

Obstplatte

Käseauswahl mit Früchtebrot, Feigensenf und Walnüssen