

**Ergänzend zu unseren Menü- und Büffetvorschlägen bieten wir Ihnen zur Weihnachtszeit noch zusätzliche Ideen an. Natürlich können einzelne Bestandteile in bestehende Menüs oder Büffets integriert werden.**

### **Weihnachtsmenü 1**

Kokos-Currysüppchen mit Black- Tiger Garnele und Koriander

Geschmortes Schweinebäckle in Zimt- Sternanisjus,  
Lauch und Speck sowie Risoleé Kartoffeln

Tortenstreifen von der Tonkabohne mit Schokoladenmousse  
und getrockneten Früchten

Preis pro Person 43,60 €

### **Weihnachtsmenü 2**

Geräucherte Entenbrust an marinierter Orange und Wildkräutersalat

Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Kräutercroutons

Tranche vom Lachsfilet unter der Mandelkruste mit Brokkolicreme  
und Sesam- Schupfnudeln

Walnußbeis mit Zimtchip und Pflaumencreme

Preis pro Person 48,60 €

## **Weihnachtsbüffet 1**

Bauernbrot mit Apfelgriebenschmalz  
Winterliche Blatt- und Rohkostsalate mit marinierten  
Majorancroutons und Honig-Senfdressing  
Räucherlachs mit Graved Sauce  
Landschinkenaufschnitt mit Radieschenvinaigrette

Selleriecremesuppe

Maishähnchenbrust mit Sesam und Honig  
Kalbstafelspitz aus dem Gewürzsud  
Am Stück gegarter Schweinebauch in Kümmel-Senfkruste  
Cannoli Tricolore mit Kräuteröl, Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen

dazu

Geflügelrahmsauce, Meerrettichsauce, Bratensauce, Gorgonzolasauce  
Speckbohnen, Wurzelgemüse,  
Hasselnußspätzle, Schwenkkartoffel, Kräuter- Knödel

Passionsfruchtmousse mit Amarettini  
Lauwarmer Topfenstrudel mit Vanillesauce  
Winterliche Eiskreationen in der Eisbowle serviert

Preis pro Person mit Suppe 48,70 €  
Preis pro Person ohne Suppe 46,80 €

## Weihnachtsbüffet 2

Bauernbrot mit Apfelgriebenschmalz  
Saisonale Rohkostsalate mit Hausdressing  
Ackersalat mit Walnußdressing  
Eingelegte Backensülze vom Schwein mit Essiggurken, Zwiebeln und Marinade  
Gemischte Antipasti von Zucchini, Champignons,  
gefüllte Kirschtomaten und Oliven  
Gefächerter Putenbraten mit Orange und Kräuter- Limonenöl

In Burgunder geschmorter Rindersauerbraten mit Preiselbeeren  
Krosses Lachsforellenfilet mit Orange und Zitrone  
Ofenfrische Gänsekeule

dazu

Sauerbratenrahmsauce, Rieslingrahm, Geflügeljus  
Bayrischkraut, winterliches Gemüse, Apfelrotkohl  
Serviettenknödel, Kräutergnocchis, Butterspätzle

Mangoparfait mit Granatapfel  
Lauwarmer Kaiserschmarren mit Rosinen und Äpfeln  
Beerengrütze mit Zimt und Vanillesauce

Preis pro Person 49,90 €

**Eine Speisekarte mit der Kennzeichnung der Allergene  
erhalten Sie auf Anfrage.**