

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

Selleriecremesüppchen mit gerösteter Haselnuss und Croutons

Coq au vin vom Maishähnchen mit geschmorten Champignons, Schalotten, Karotten und buttrigem Kartoffelpüree

Spekulatiusparfait mit Rotweinpflaumen

Preis pro Person 44,60 €

Weihnachtsmenü 2

Rosa Roastbeef mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen

Lachsfilet auf Apfel- Selleriesalat und Honig-Orangenvinaigrette

Knusprige Entenbrust an Geflügeljus, Rahmwirsing und Haselnuss- Spätzle

Bratapfel mit Marzipan, Rosinen und Mandel in Vanillesauce

Preis pro Person 49,60 €

Weihnachtsbüffet 1

Bauernbrot mit Apfelgriebenschmalz
Winterliche Blatt- und Rohkostsalate mit Croutons und Senfdressing
Norwegischer Räucherlachs mit Senf Dillsauce
Kernrauchschinkenaufschnitt mit Sauce Cumberland

Selleriecremesuppe mit Croutons

Glasierte Gänsekeule mit Orange und Honig
Saftiger Schweinebraten in Kümmel- Senfmarinade
Pilzravioli mit Salbeibutter, Kirschtomaten und Parmesan

dazu

Geflügelrahmsauce, Bratenjus, Tomaten-Basilikumsauce
Ofengemüse, Speckbohnen
Haselnuss- Spätzle, Kartoffelgratin, Kräuterknödel

Schokoladenmousse mit Beerengrütze im Weckglas
Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Vanillesauce
Winterliche Eiskreationen in der Eisbowle serviert

Preis pro Person mit Suppe 50,70 €
Preis pro Person ohne Suppe 48,30 €

Weihnachtsbuffet 2

Bauernbrot mit Apfelgriebenschmalz
Saisonale Rohkostsalate mit Hausdressing
Ackersalat mit Senfdressing
Räucherlachs und Makrelenhäppchen mit Senf-Dillsauce
Gemischte Antipasti von Peperoni, Champignons,
Kirschtomaten, Oliven und Zwiebeln
Kernrauchschenken und Schwarzwälder Schinken mit Sauce Cumberland

In Trollinger geschmorter Wildschweinsauerbraten mit Preiselbeeren
Lachsfilet im Gewürzöl mit Zitrone und Thymian
Knusprige Gänsekeule

dazu

Sauerbratenrahmsauce, Geflügeljus
Rahmwirsing, winterliches Ofengemüse, Apfelrotkohl
Kräuterserviettenknödel, Rosmarinkartoffel, Butterspätzle

Spekulatiusparfait mit glasierten Sauerkirschen
Handgezogener Topfenstrudel mit Zimtucker und Vanillesauce
Winterliche Beerengrütze mit Sternanis

Preis pro Person 50,50 €

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