



Weihnachtliche
Büffetvorschläge
2019

Büffet 1

Vorspeisen

Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Minifrikadelle mit Zwiebel-Thymian-Konfitüre
Brotauswahl mit Kräuterquark

Hauptspeisen

Gegrillte Schweinemedallions in Waldpilzrahm

Zanderfilets auf Tomatenragout

Farfalle in Käse-Kräuterrahm

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Rahmwirsing, Butterreis
Frisches Marktgemüse

Nachspeisen

Orangen-Pannacotta mit Fruchtspiegel
Topfencreme mit Zimtpflaumen

Preis pro Person: 29,50€

Büffet 2

Vorspeisen

Mini-Tartes mit Tomaten-Oliven-Creme und italienischem Landschinken
Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Pumpnickeltaler mit Bärlauchcreme und Räucherlachs
Geschichteter Walldorfsalat im Glas
Brotauswahl mit Kräuterquark und Butter

Hauptspeisen

Marinierte Lammkoteletts in Thymiansoße

Gegrillte Steinbeißerfilets auf Senf-Estragon-Rahm

frische Gnocchi mit Gorgonzola und Williamsbirne

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Schnibbelbohnen mit Speck, Zwiebel und Kirschtomate
Sesamspätzle
Geschmortes Kürbis-Karotten-Gemüse

Nachspeisen

Kardamommousse auf Traubenchutney
Grießflammeri mit Apfel und Zimt

Preis: 32,50€

Büffet 3

Vorspeisen

Vitello Tonato mit Kapernbeeren
Ceasar´s Salat mit geriebenen Parmesan und Knoblauchcroutons
Crespelle mit Räucherlachs, Rucola und Meerrettichkrem
Caprese-Salat im Glas
Marinierte Entenbrust mit Orange auf Rote-Bete-Carpaccio
Grissini mit diversen Pates
Brotauswahl mit Aioli und Butter

Hauptspeisen

Gänseragout in Preiselbeersauce

Gegrillter Kabeljau auf getrüffeltem Kräuterrahm

Ravioli „Pesto Rosso“ mit Grillgemüse und Olivenöl

Beilagen

Kartoffelklöße, Rotkohl mit Kirsche und Granatapfel
Risi Bisi, Maronen, Mandelbrokkoli

Nachspeisen

Bratapfelmousse mit karamellisierten Walnüssen
Spanische Mandeltarte

Preis: 35,80€

Büffet 4

Vorspeisen

Gebratene Garnele auf Rote Bete-Apfel-Salat
Thunfisch Sashimi auf Algensalat und Sojaschmand
Rosa gebratenes Roastbeef auf Röstitaler mit Preiselbeercreme
Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen
Marinierte Entenbrust mit Orange auf Rote-Bete-Carpaccio
Geschichteter Walldorfsalat m Glas
Brotauswahl Aioli, Kräuterquark und Fassbutter

Hauptspeisen

Von der Schneidestation:
Rosa Roastbeef mit Pfefferrahmsöße

Wildschweingulasch mit Wurzelgemüse in Burgundersöße

Gegrillter Kabeljau auf getrüffeltem Kräuterrahm

Steinpilzravioli in Bärlauchrahm

Beilagen

Serviettenknödel
Rotkohl mit Kirsche und Granatapfel
Sesamspätzle, Maronen
Kürbis-Karottenragout mit Ingwer und Zitronengras

Nachspeisen (2 zur Auswahl)

Spanische Mandeltarte
Schokoladen-Haselnuss-Mus mit Sauerkirsch-Anis-Grütze

Käuseauswahl mit Feigensenf und Trauben

Preis: 47,50€