



Weihnachtsbüffet 2018

Büffet 1

Empfangssnack & Fingerfood

Crepesröllchen mit Rauchlachs und Meerrettichcreme  
Miniquiche mit Olive, Feta und Rosmarin  
Aprikosen im Speckmantel

vom Büffet:

Auberginenpraline mit Tomate, Basilikum und Mozzarella gratiniert  
Fein geschnittener Kalbsbraten mit aromatischer Thunfischcreme und Apfelkapern  
Geräucherte Entenbrust mit Linsen in Himbeervinaigrette  
Cesars Salad mit Parmesanraspel  
Winterlicher bunter Salat mit Granatapfel, Mandarinen, Nüssen und Kernen  
Brotauswahl mit Butter und Kräuterquark

Von der Schneidestation:

Rosa gebratene Kalbskeule in schwarzer Olivenjus  
mit Polenta-Gemüsemedaillon  
Piccata Medaillons von der Poularde mit Kürbischutney, Ingwermöhren und Kartoffel-Petersilien-Püree  
Edelfischvariation in Safran-Gemüsesauce dazu Wildreismischung

Gläschen Cocoscreme mit Ingwerpflaume  
Schokoladen Panna-Cotta mit Birnensalat

€ 36,80 pro Person



Büffet 2

Empfangssnack & Fingerfood

Garnele in Tempurateig auf Seealgensalat  
Pumpnickelkonfekt mit Kräuterfrischkäse  
Miniquiche mit Spitzkohl, Tomate und Rosmarin

Vom Büffet:

Kalbsbraten mit getrüffeltem Wirsing gefüllt  
Roulade von Lachs und Zander in Kräuterrahm  
frische Gnocchi mit Gorgonzola und Williamsbirne

Mandelbrokkoli, Knöpfe in Sesambutter,  
gratinierte Kartoffeln, Apfel-Pflaumen-Rotkohl

Bratapfel-Tiramisu mit Zimt  
Mandelkuchen mit Creme Fraîche

€ 32,40



### Buffet 3

kleine Gemusestrudel

Rösti-Frischkäsetürmchen mit Rauchlachstartar

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten in Pesto Genovese

Herzhafte Anti-Pasti Pralinen

Geschmorter Kürbis – Ziegenkäsesalat mit gerösteten Wallnüssen

Brotspezialitäten mit diversen Patès

Duett von der Gänsebrust und Keule in eigenem Sud

Lachsmedaillons im Wurzelsud

Ravioli mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter

Kartoffelklöße, Apferotkohl,

Maronen, Trio von Urkarotte, Romanesco und Pastinake

Bratapfel in Rum Vanillesauce

Grieß-Flammeri mit marinierten Beeren

€ 34,80



#### Buffet 4

geräucherte Entenbrust auf Süßkartoffelcarpaccio  
marinierte Flusskrebsschwänze auf roter Bete Tartar  
Pfannkuchlein mit Muskatkürbis und Landschinken gefüllt  
Garnele in Tempurateig auf Seealgensalat  
Wintersalat mit Granatapfel, Mandarinen und gerösteten Nüssen  
Brotspezialitäten mit diversen Patès

Duett von der Gänsebrust und Keule an eigenem Sud

Von der Schneidestation:

Karree vom Duroc Schwein mit dunkler Bratenjus

Ravioli mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter

Picata vom Seehechtfilet auf fruchtigem Tomatenbett mit rotem Basilikumpesto

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße,

Maronen, Knöpfe in Sesambutter und Rahmrosenkohl

Bratapfel-Tiramisu mit Zimt

Marzipan-Grieß-Flammeri mit marinierten Beeren

€ 43,80