

Weihnachtsbuffet 2018
für den 1. & 2. Weihnachtstag

Suppe

Maronensuppe mit kross gebratenen Speckwürfeln

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit Granatapfelkernen,
Walnüssen, Birnenscheiben & Limonen-Vinaigrette

Mariniertes Gemüse wie zum Beispiel
Möhren, Champignons, Paprika, Zucchini

Geräucherte Entenbrust auf Rotkohlsalat mit Walnüssen

Ziegenfrischkäsetarte mit Feige

Lachstartar auf Kartoffelrösti

Hauptspeisen

Gänsebrust an Orangensauce mit Apfelrotkohl & Semmelknödel
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat, dazu Limonensauce & Butterkartoffeln
Wirsingroulade gefüllt mit Grünkern & Walnüssen, dazu Waldpilzrahmsauce

Dessert

Schokoladenmousse mit Vanillekirschen
Weihnachtliches Apfel-Tiramisu
Heidelbeer-Panna-Cotta mit karamellisierten Haselnüssen

Pro Person: 36,00€

Kinder ab 6 bis 10 Jahre: 13,00 €

Kinder bis 13 Jahre: 18,00 €