

**Weihnachtsbuffet am
25. & 26. Dezember 2024 von 11:45-14:45 Uhr
im**



Vorspeisen

Ganzer pochierter Lachs mit Sahne-Meerrettich
Gebackene Ziegenkäsetaler mit Thymianhonig und karamellisierten Walnüssen
Rauchfischplatte mit Makrele, Rauchlachs und Forelle,
dazu Preiselbeer-Sahne und Honig-Senfsoße
Zweierlei Melone mit Serrano-Schinken
Warm geräucherte Gänsebrust mit Gewürzbirne
Gefülltes und winterlich mariniertes Gemüse
„Caprese“
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Garnelen auf Rucola mit Aioli
„Vitello Tonato“
Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch.-Kapernsauce
Spinatsalat mit Feta und Pinienkernen
Auswahl von frischen Salaten mit zweierlei Dressing
Rote Bete-Apfelsalat
Bunter Linsensalat mit Gemüsewürfeln
Brotkorb mit Butter und Griebenschmalz

Suppe

Petersilienwurzelsuppe mit Trüffelpesto

Hauptgänge

Geschnetzeltes vom Schwein mit Steinpilzen in Rahm
Entrecôte am Buffet tranchiert
Geschmortes Wildgeflügel in Bratpfelsauce
Sauerländer Hirschgulasch mit Dörripflaumen
Gegrilltes Filet vom Seesaibling mit Limettensauce
Gemüsecurry mit Süßkartoffeln

dazu reichen wir:

Walnusspätzle, Wildkräuterknödel, Risoléeerkartoffeln, Reis,
Apfel-Rotkohl, Vanille-Koriander-möhren, Mandelbrokkoli, Speckrosenkohl

Dessert

Limettenmousse mit Kokosraspeln
Mango-Kirsch-Tiramisu
Warme Crêpes mit verschiedenen Toppings
Eisenauswahl mit Schokoladensauce
Obstarrangement
Internationale Käseauswahl

48,00 € pro Person

Änderungen vorbehalten