

Weihnachtliches Buffet

Vorspeisen

Feldsalat mit Linsenvinaigrette und Landschinken
*

Rote Bete Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen
*

Chicoréesalat mit Mandarinen
*

Geräucherte Lachswürfel mit Meerrettichsahne

Suppe

Kürbis-Currysuppe mit Kokos

Hauptgänge

Hirschedelgulasch
*

Geschmorte Entenkeule
*

Zanderfilet mit Senfsauce
*

Kürbisteigtaschen mit gerösteten Nüssen

Beilagen

Kartoffelklöße, Butterreis
*

Gemüse
*

Speck-Rosenkohl, Johannisbeer-Rotkohl

Desserts

Bratapfelparfait
*

Karamell- Schokoladenmousse
*

Rieslingcreme mit Quitten-Orangenkompott

Weihnachtsmenüs

Menü I

Rehconsommé
Kräutercelestine

*

Barbarie Entenbrust
knuspriger Topinambur
Rote Bete-Püree
Serviettenknödel

*

Baba au Rhum
cremiges Pistazieneis

Menü II

Schwarzwurzelcremesuppe
geriebene Belper Knolle

*

Gebratenes Zanderfilet
Weinkraut, confierte Trauben
Kartoffelmousseline

*

Spekulatiusparfait
eingelegte Kirschen

Menü III (Vegan)

Kürbis-Kokossüppchen
Chiliflocken

*

Gebackener Sellerie
Rote Bete Püree
frittierte Glasnudeln

*

Karamellisierte Ananas
Mandelsorbet

Diese Auswahl ist in unserem Angebot für 64 € pro Person inbegriffen.

Haben Sie Wünsche oder Ergänzungen? Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet zusammen.

Bei Änderungen ist ein Aufpreis möglich.