



November / Dezember Buffet

Weihnachtliches Buffet

Vorspeisen

Karamellisierte Ziegenkäsemousse

Putensalat mit Birne, Salatherzen, Radicchio und Preiselbeeren

Spinatsalat mit roter Bete, Feta und Feigen

Orangentaboulé mit frischem Minzpesto

Shrimps-Avocado-Rucola-Salat an einer Limetten-Honigvinaigrette

Lachs geräuchert und gebeizt mit Meerrettich-Preiselbeer-Sahne

Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Beilagen - z.B. Tomate, Gurke, Mais, Bohne, Karottensalat, Schafskäse, Croutons, helles Balsamico-Dressing und Himbeer-Dressing

„Pulled Turkey“ mit Rotkraut-Salat und Dip im Pita Brot

Suppe

Maronencremesuppe mit Pumpernickel-Knusper

Hauptgang

Knusprige Gänsekeule und Entenbraten mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffel-Klößen und Sauce

Rindergulasch mit winterlichen Aromaten und Kräuterkartoffeln

Gebratener Kabeljau auf Gemüse mit Advents-Reis und heller Glühwein-Sauce

Waldpilz-Ragout mit Haselnuss-Spätzle und Preiselbeer-Schmand

Dessert

Bratapfelmousse mit Glühwein-Gelee

Haferflocken-Mousse mit karamellisierten Nüssen

Germknödel mit Pflaumenfüllung, Vanillesauce und süßem Mohn

Christstollenkonfekt und weitere Naschereien

Internationale Käseauswahl vom Brett

Brot / Brötchenkorb Butter & Dip