



November / Dezember Buffet

Winterliches Weihnachts-Buffet

Vorspeisen

Karamellisierte Ziegenkäse-Mousse mit Granatapfelkernen

Sellerie-Birnensalat mit Nüssen und Dörrobst, Couscous

Vitello „mirtilli rossi“ mit Feldsalat und Parmesanflocken

Geräuchertes und Gebeiztes vom Lachs

Heringssalat mit Rote Beete

Avocado-Puten-Salat mit Orange und Sesam

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

Suppe

Maronen-Cremesuppe mit Pumpernickel-Crunch

Hauptgang

Knusprige Gänsekeule und Ente, Rotkohl, Grünkohl, Kartoffel-Klößen und Orangen-Sauce

Brandenburger Hirschgulasch mit Vanille-Gemüse und Kräuterkartoffeln

Gebratener Zander, Steckrübengemüse und Mohn-Schupfnudeln

Lebkuchen-Ratatouille mit Kürbiskern-Rösti

Dessert

Marzipan-Mohn-Mousse mit marinierten Orangen

Gebackener Bratapfelauflauf mit Gewürz-Streuseln

Lebkuchen-Mousse mit Punschirschen

Profiteroles mit Lumumba-Creme

Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben

Brötchenkorb mit

Butter & Dip