



## Weihnachtsbuffet I (ab 25 Personen)

### *Suppe & warme Speisen*

*Kraftbrühe vom Wildgeflügel mit Walnusscélestine, Gemüsestreifen, Ei und Schnittlauch*

\*

*Gefüllte Kalbsbrust mit seiner Rahmsauce vom Brett geschnitten*

*Hirsch-Edelgulasch mit Kräuter-Schupfnudeln und Preiselbeersahne*

\*

*Pochiertes Schellfischfilet in süßer Senfsauce*

\*

*Wurzelgemüse mit Butter und Petersilie*

\*

*Langkornreis, Kartoffel-Mandelbällchen*

### *Kalte Platten*

*Winterliches Salatbuffet mit Orangen-Pfeffervinaigrette,*

*Nüssen, Kernen, Croutons und geriebenem Alpkäse*

*Gänseleberterrine mit Birnengelee und Cumberlandsauc*

*Heringssalat mit Rote Beete Vinaigrette*

*Fruchtiger Staudenselleriesalat*

*Enten-Kürbissalat mit Ahornsirup*

*Stremellachs mit Apfel- Meerrettich und Frisée*

*Schinkenauswahl mit eingelegten Früchten und Grissini*

*Ofenfrisches Nussbrot und feines Baguette mit Gewürzbutter und aufgeschlagenem*

*Kräuterschmalz*

### *Dessert*

*Weichkäseauswahl mit Orangenmarmelade, Nüssen und Trauben*

*Zwetschgencrumble im Weckglas*

*Weißes Schokoladen-Lebkuchenmousse mit Amarenakirschen*

*Lauwarmer Apfelstrudel mit Mandeln und Vanillesauce*

**55,50 €/ Person**



## Weihnachtsbuffet II (ab 20 Personen)

### *Suppe & warme Speisen*

Schwarzwurzelcremesuppe mit Nussbutter und Croutons

\*

Wildschweinbraten auf Apfelrotkohl mit Wacholderjus

Mit Spinat und Frischkäse gefüllte Hähnchenbrust auf glasierten Buttermöhren

\*

Gegrilltes Rotbarschfilet mit Orangen-Pfeffer-Spitzkohl

\*

Bouillonkartoffeln, Gewürz-Buttereis, Gnocchi

### *Kalte Platten*

Feld- und Ruccolasalat mit Kartoffel-Joghurtdressing,  
gebratenem Speck, Nüssen, geriebenem Käse, Croutons und verschiedenen Ölen

Hähnchenbrustsalat in Orangen-Senfdressing

Matjeshappen mit Bohnen, Birne und Speck

Rotkohlsalat mit Apfel

Bratenauswahl mit eingelegten Backpflaumen und Estragonsenf

Geräucherte Makrelenfilets mit Limonen-Schmand und Meerrettich

Wacholder- und italienischer Kernschinken mit Waldorfsalat und Chicorée

Körnerbrot, Zwiebelbaguette und kleine Brötchen

mit Preiselbeer-Frischkäse, Gänseschmalz und Pfefferbutter

### *Dessert*

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Walnüssen

Mini-Kartoffelknödel in Zimtbröseln mit Zwetschgen

Tonkabohnen-Panna Cotta mit Orangen-Karamellsauce

Stollenkonfekt, Spekulatius & Lebkuchen

**49,50 €/ Person**



## Weihnachtsbuffet III (ab 30 Personen)

### *Suppe & warme Speisen*

*Crèmesuppe von der Esskastanie mit Kakao und Kirschwasser*

\*

*Hirschrücken im Ganzen vom Brett mit Wacholderrahm und Preiselbeeren*

*Knusprig gegrillte Entenkeulen mit Kirsch-Rotkohl*

\*

*Lachsfilets auf Zwergorangen-Fenchelgemüse*

\*

*Schwarzwurzeln mit Butterbröseln*

\*

*Kleine Kartoffelklöße, Wildreis, Böhmisches Serviettenknödel*

### *Kalte Platten*

*Chicorée, Radicchio und Feldsalat mit Orangenfilets und Nüssen*

*Rindfleischsalat mit Trüffelvinaigrette*

*Enten-Kürbissalat mit Ahornsirup*

*Fruchtiger Flusskrebscocktail mit Amaretto-Joghurtcreme*

*Cherrymatjes und geräucherter Rollmops mit Gurkenrelish*

*Lachs-Seeteufelterrinen mit Basilikum und Limonenschmand*

*Winterlich gebeiztes Fjordlachsfilet mit Apfelchutney und Pumpernickel*

*Gänseleberterrinen mit Birnengelee und Cumberlandsauce*

*Walnussbrot, Zwirbelbaguette und kleine Brötchen  
mit Gänserilette, Schnittlauchbutter und Paprikafrischkäse*

### *Dessert*

*Internationale Käseauswahl mit Birnensenf, blauen Trauben und Nüssen*

*Spekulatius-Tiramisu*

*Erdnussbutter-Käsekuchen mit Karamell*

*Am Buffet für Sie zubereitet: Quarkkeulchen mit Zimtzwetschgen und Vanillesauce*

**65,50 €/ Person**