

Weihnachten 2018

Buffet 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

Gänseleberterriner mit Birnengelee und Cumberlandsauce

Heringssalat mit Rote Beete Vinaigrette

Fruchtiger Staudensellerie Salat

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

Winterbuffet 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

Buffet III (ab 30 Personen)

Suppe & warme Speisen

Cremesuppe 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 Flusskrebsscocktail mit Amaretto-Joghurtcreme

Cherrymatjes und geräucherter Rollmops mit Gurkenrelish

Lachs-Seeteufelterrinen mit Basilikum und Limonenschmand

Winterlich gebeiztes Fjordlachsfilet mit Apfelchutney und Pumpnickel

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