

ANGEBOTE WEIHNACHTSFEIERN

BUFFETVORSCHLAG 1

Suppe am Tisch serviert

*Kraftbrühe
Markklösschen | Gemüsestreifen*

oder

*Sellerie-Portweinsuppe 
Kräuteröl | Grissinis*

Vorspeise

*Frische Salate nach Wahl am Buffet 
Joghurt-Schmand-Dressing | Honig-Senf-Vinaigrette
Zitronen-Preiselbeer-Vinaigrette | Ofenfrisches Baguette*

*Carpaccio von der roten Bete 
Ziegenkäse | Walnüsse*

*Varitation von geräuchertem Lachs und Forelle
Honig-Senfschaum | Apfel-Meerrettichschaum*

Hauptgerichte

*Gebratene Gänsekeule
Apfelrotkohl | feine Orangen-Portweinjus*

*Gebratenes Lachsfilet
Feldsalat-Nusspesto | Winterliches Ofengemüse*

*Mit Kräuterfarce gefülltes Schweinefilet am Stück gegart
Pfefferrahmsoße*

Beilagen

*Kartoffelklöße | Kürbis-Kartoffelgratin | Schwenkkartoffeln
Apfelrotkohl | Rahmwirsing | Winterliches Ofengemüse*

Dessert

*Vanilleeis 
Heiße Glühweinkirschen | Schokoladensoße | Schlagsahne*

Bayrische Creme von der Haselnuss an Fruchtspiegel

Zimt Crème brûlée 

Preis pro Person 59,90 Euro brutto / 55,98 Euro netto

ANGEBOTE WEIHNACHTSFEIERN

BUFFETVORSCHLAG 2

Suppe am Tisch serviert

Kürbissuppe 

Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Vorspeise

Frische Salate nach Wahl am Buffet 

Joghurt-Schmand-Dressing | Honig-Senf-Vinaigrette

Zitronen-Preiselbeer-Vinaigrette | Ofenfrisches Baguette

Knusprige Champignonköpfe 

Preiselbeer-Ziegenkäsecreme

Hauptgerichte

Rheinischer Sauerbraten vom Westerwälder Weiderind

Feine Soße | Mandeln

Winterlich gefüllte Truthahnbrust

Cranberrysoße

Medaillons vom Schweinefilet

Frische Champignons | Champignonrahmsoße

Beilagen

Kartoffelrösti | Kartoffelklöße | Rosmarinkartoffeln

Gebackener Kürbis mit Thymianhonig

Mandel-Brokkoli | Apfelrotkohl

Dessert

Vanilleeis 

Heiße Glühweinkirschen | Schokoladensoße | Schlagsahne

Mousse au chocolat von der gebrannten Mandel 

Gewürzorange

Preis pro Person 49,90 Euro brutto / 46,64 Euro netto

ANGEBOTE WEIHNACHTSFEIERN

BUFFETVORSCHLAG 3

Suppe am Tisch serviert

Kraftbrühe

Markklösschen | Gemüsestreifen

Vorspeise

Frische Salate nach Wahl am Buffet 

Joghurt-Schmand-Dressing | Honig-Senf-Vinaigrette

Zitronen-Preiselbeer-Vinaigrette | Ofenfrisches Baguette

Hauptgerichte

Würziges Biergulasch

Feine Entenkeule

Apfelrotkohl | Orangen-Portweinjus

Beilagen

Kartoffelrösti | Kartoffelklöße

Apfelrotkohl | Polnischer Blumenkohl

Dessert

Vanilleeis 

Heiße Glühweinkirschen | Schokoladensoße | Schlagsahne

Spekulatiuscreme mit Crunch 

ANGEBOTE WEIHNACHTSFEIERN

BUFFETVORSCHLAG 4

Vorspeise

Frische Salate nach Wahl am Buffet 
Joghurt-Schmand-Dressing | Honig-Senf-Vinaigrette
Zitronen-Preiselbeer-Vinaigrette | Ofenfrisches Baguette

Hauptgerichte

Saftiger Schweinebraten aus dem Nacken
Schmorzwiebeln | Kräftige Bratensoße
Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel
Mango-Currysoße

Beilagen

Kartoffelklöße | Kroketten
Apfelrotkohl | Winterliches Ofengemüse

Dessert

Vanilleeis 
Heiße Glühweinkirschen | Schokoladensoße | Schlagsahne

Preis pro Person 31,90 Euro brutto / 29,81 Euro netto

Weitere Buffetgerichte zur Wintersaison

Gebratene Barbarieentenbrust
Apfelrotkohl | Feine Orangen-Portweinjus

Zanderfilet
Sauerkraut | Senfsoße | Blutwurst

Kürbis-Kartoffelgratin 
Ziegenkäse | Walnüsse | Granatapfelkerne

Rote Bete Knödel 
Ziegenkäse-Nussstreusel | Salbeibutter