



WEIHNACHTSBUFFET I

Vorspeisen

Tomatencremesuppe

mit Thymian

Warme Hauptgerichte

Putenoberkeulenbraten gefüllt mit Pilzen und Zwiebeln in Rahmsauce

Semmelknödel

Apfelrotkohl

Dessert

Lebkuchen Mousse



WEIHNACHTSBUFFET II

Vorspeisen

Gemischte Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Marinierte Birne gefüllt mit Roquefortcreme

Feld- und Endiviensalat mit Speck, Croutons und Sauerrahmdressing

Warme Hauptgerichte

Wildragout mit Waldpilzen in Burgundersauce

Schweine Lachsbraten „Normandie“ mit Apfelstückchen in Calvadosrahmsauce

Butterspätzle

Kartoffelköse

Broccoliröschen mit Sauce Hollondaise

Rahmrosenkohl

Dessert

Pannacotta mit Kirschgrütze

Mandarinen-Schmand-Creme mit Zimt

Internationales Käsebrett

Brotkorb und Kräuterbutter



WEIHNACHTSBUFFET III

Vorspeisen

Ziegenkäsebällchen auf Apfel-Traubensalat

Avocadomousse geschichtet mit Flußkrebisfleisch auf Friseesalat

Roastbeef mit Remulade

Feldsalat mit Champignons und Himbeer-Walnußdressing

Warme Hauptgerichte

Wildlachsfilet in Hummer-Schaumsauce

Geschmortes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Cognacrahmsauce

Jasminreis

Schupfnudeln

Blumenkohl-Broccoli-Auflauf

Gedünstete Staudensellerie

Dessert

Creme Caramel

Schmelzendes Herz mit Vanillesauce

Internationales Käsebrett

Brotkorb und Kräuterbutter