

Weihnachtsbuffet

Bauernhofcafé



Auf Vorbestellung für

Donnerstag 19.11. - Freitag 20.11. - Samstag 21.11.
Mittwoch 25.11. - Donnerstag 26.11.
Freitag 27.11. - Samstag 28.11.
Mittwoch 2.12. - Donnerstag 3.12.
Freitag 4.12. - Samstag 5.12.
Mittwoch 9.12. - Donnerstag 10.12.
Freitag 11.12. - Samstag 12.12.

Winterlicher Empfang: 18 Uhr oder 18.30 Uhr mit einem Begrüßungsgetränk

Vorspeise:

Feine Selleriecremesuppe mit Birnennote - wahlweise mit hausgemachten Croutons oder Kressemix

Hausgemachtes Brot mit Orangenbutter oder Sellerie-Frischkäseaufstrich

Grüne Spinatrolle mit Frischkäsecreme

Quiche mit geschmortem Weißkohl

Herzhafte Schwarzbrotbäppchen

Käsepralinen mit Feigensenf

Wintersalat mit Rotkohl und Möhren

Fein gehobelter Wirsing mit Nuss-Vinaigrette

Chinakohl-Mandarinen-Salat

Marinierter Stangenselleriesalat mit Äpfeln

Winterlicher Feldsalat mit Weintrauben und Nüssen

Hauptgang:

Orangen-Pfeffer-Lachs mit Senfsoße

Hähnchenbrustfilet mit Estragon-Sahnesoße

Rehragout in Spätburgunder

Brokkoli-Gratin mit Hirtenkäse

Hausgemachte Kartoffelknödel

Kroketten

Wintergemüse

Nachspeise:

Winterliches Dessertbuffet mit hausgemachtem Eis

Bitte geben Sie Änderungen der Personenzahl bis spätestens einen Tag vorher an. Sonst berechnen wir 50 % des Buffetpreises.

42,90 €
pro Person