

Weihnachtsbuffet



Auf Vorbestellung

Freitag 21.11., Samstag 22.11.
Mittwoch 26.11., Donnerstag 27.11.
Freitag 28.11., Samstag 29.11.
Mittwoch 3.12., Donnerstag 4.12.
Freitag 5.12., Samstag 6.12.
Mittwoch 10.12., Donnerstag 11.12.
Freitag 12.12., Samstag 13.12.

Winterlicher Empfang: 18 Uhr oder 18.30 Uhr mit einem Begrüßungsgetränk

Vorspeise:

Weihnachtliche Kürbissuppe mit gebratenem Speckspieß an hausgemachtem knusprigem Knäckebrot

Hähnchenfiletstreifen mit Salbeinote
Käseröllchen mit feiner Füllung
knusprige Brotscheiben mit Salbei-Birnen
kleiner Brotgruß mit würziger Senfgurkencreme

Bunter Blattsalat mit gebackenen Kichererbsen und Ringelbeete
Wintersalat mit Weintrauben und Nüssen
Hausgemachter Coleslaw aus Rotkohl
Bohnenglück
Chinakohl-Möhrensalat

Hauptgang:

Lachs mit aromatischer Kräuterkruste an Kartoffelstroh
Schweinemedallions mit Apfel-Camembert-Topping
Entenbrustfilet an Preiselbeer-Rotweinsauce
Pikante Gemüsewraps aus Pfannkuchenteig

hofsiegene Rosmarinkartoffeln, Kroketten
Wintergemüse

Nachspeise:

Winterliches Dessertbuffet mit hausgemachtem Eis

Änderungen der Personenzahl bitte bis spätestens einen Tag vorher angeben. Sonst berechnen wir den Buffetpreis.

39,90 €
pro Person