

# **Weihnachtsschlemmerbuffet 2016**

## ***Vorspeisen***

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne  
und Flädle*

*Broccolirahmsüppchen*

*Buntes Salatbuffet mit hausgemachten Dressings*

*Thunfischcocktail*

*Tranchen vom argentinischen Roastbeef mit Remouladensauce*

*Graved-Lachs und Forellenfilet mit Honig-Dill-Senf und Sahne-Meerrettich*

*Garnelen, in der Kartoffelkruste gebacken, mit Knoblauch- und Chilidip*

*Baguettebrot, Butter und Kräuterbutter*

## ***Hauptgänge***

\*\*\*

*Gebackenes Schweinefilet mit frischen Kräuter-Rahm-Champignons*

*Gebackenes Schweinefilet in Paprikarahmsauce*

*Zartes Hirsch- und Wildschweinragout in Wildsauce mit leichter Weinbrandnote*

*Geschnetzelttes von der Putenbrust in Mango-Currysauce*

*Krustenbraten vom Schweineschinken mit Jus*

*Gegrilltes Lachswürfel mit Spinat und Nudeln in Sahnesauce*

## ***Hauptgänge für Kinder***

\*\*\*

*Panierte Schnitzelchen vom Schwein*

*Panierte Hähnchenschnitzelchen*

*Als Beilagen reichen wir:*

*Dauphinekartoffeln, Butterspätzle*

*Kleine Kartoffelchen, in Butter und Semmelknödel geschwenkt,*

*Kroketten und Waldpilzknödel*

*Pommes Frites nur auf Bestellung am Tisch serviert*

*Apfelrotkohl, Rosenkohl in Speck und Zwiebeln geschwenkt, Broccoli und  
Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Prinzessböhnchen im Speckmantel*

## ***Dessert für Groß und Klein***

\*\*\*

*Pfannkuchlein mit Schokoladensauce und mit Waldbeersauce*

*Mousse au Chocolat mit Vanillesauce*

*Schwarzwälder Creme mit Kirschwasser*

*Apfel-Zimtcreme*

*- Änderungen vorbehalten -*

*Preis p.P.: 32,00 €*

*Kinder 4 bis 17 Jahre: 7,00 € zzgl. je 1,00 € Aufschlag pro Lebensjahr*

*Kleinkinder bis 3 Jahre: 0,00 €*

***Preise incl. MWSt.***