

Weihnachtsschlemmerbuffet 2017

Vorspeisen

*Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne
und Eierstich*

Waldpilzsuppe

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

Rheinischer Sauerbraten

Zartes Hirsch- und Wildschweinragout in Wildsauce mit leichter Weinbrandnote

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Mango-Currysauce

Gegrillte Lachswürfel mit Spinattortelloni in leichter Riesling-Sahnesauce

Hauptgänge für Kinder

Panierte Schnitzelchen vom Schwein

Panierte Hähnchenschnitzelchen

Als Beilagen reichen wir:

Mandelbällchen, Butterspätzle

Kleine Kartoffelchen und

Kroketten

Pommes Frites werden 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

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Nuß-Nougat-Creme

Apfel-Zimtcreme

- Änderungen vorbehalten -

Preis p.P.: 35,00 €

Kinder 4 bis 10 Jahre: 10,00 €

Kinder 11 – 17 Jahre: 10,00 € + 1,00 € für jedes weitere Lebensjahr

Preise incl. MWSt.