



## Vorschläge für Ihr Weihnachtsbuffet

Nr. 1

für 42,00 € pro Person

### Vorspeisen

- Suppe der Saison
- Salatbuffet mit verschiedenen Salaten
- Italienischer Brotsalat

### Hauptgänge

- Boeuf à la mode mit Rotweinsauce
- Entenbraten mit Orangenjus
- gerillter Lander
- Vegetarische Teigtaschen mit Kirschtomaten und Rucola
- Veganes Gemüsecurry

### Beilagen

- Reiberknödel
- Blaukraut
- Reis
- Rosmarinkartoffeln

### Desserts

- Kokos Panna Cotta
- Veganes Schokomousse



LEERER  
BEÜTEL



## Vorschläge für Ihr Weihnachtsbuffet

Nr. 2

für 49,00 € pro Person

### Vorspeisen

- Suppe der Saison
- Tafelspitz Carpaccio
- Salatbuffet mit verschiedenen Salaten
- Italienischer Brotsalat
- Zucchini-Kohlrabi Röllchen mit Kräuter-Aioli

### Hauptgänge

- Boeuf à la mode mit Rotweinsauce
- Veganes Gemüsecurry
- Entenbraten mit Orangenjus
- gegrillter Lander
- Vegetarische Teigtaschen mit Kirschtomaten und Rucola
- Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce

### Beilagen

- Reiberknödel
- Bayrisch Kraut
- Kartoffelgratin
- Blaukraut
- Reis
- Wurzelgemüse

### Desserts

- Kokos Panna Cotta
- Spekulatiustiramisu
- Veganes Schokomousse



LEERER  
BEÜTEL



## Vorschläge für Ihr Weihnachtsbuffet

Nr. 3

für 56,00 € pro Person

ab 80 Pax

### Vorspeisen

- Suppe der Saison
- Italienischer Brotsalat
- Zucchini-Kohlrabi Röllchen mit Kräuter-Aioli
- Salatbuffet mit verschiedenen Salaten
- Tafelspitz-Carpaccio
- Räucherlachsplatte

### Hauptgänge

- Boeuf à la mode mit Rotweinsauce
- Entenbraten mit Orangenjus
- Vegetarische Teigtaschen mit Kirschtomaten und Rucola
- Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce
- vegane Gnocchi in Kürbiscrème mit Lauchgemüse und Walnüssen
- Wildgulasch
- Pollo alla cacciatore

### Beilagen

- Reiberknödel
- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Semmelknödel
- Bayrisch Kraut
- Wurzelgemüse
- Blaukraut



### Desserts

- Kokos Panna Cotta
- Veganes Schokomousse
- Spekulatiustiramisu
- Mohnkuchen mit Buttermilchcrème

LEERER  
BEÜTEL