

Weihnachtsschlemmerbuffet 2018

Vorspeisen

*Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne
und Eierstich*

Broccoli-Rahm-Süppchen

Buntes Salatbuffet mit hausgemachten Dressings

Thunfisch- und Geflügelcocktail

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 feiner Waldpilzsauce

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen

Zartes Hirsch- und Wildschweinragout in Rotwein-Preiselbeersauce

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Träubchen in feiner Rieslingsauce

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an jungem Blattspinat
mit Sauce Hollandaise*

Hauptgänge für Kinder

Panierte Schnitzelchen vom Schwein

Chicken Nuggets

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

Nuß-Nougat-Creme

Frischer Obstsalat

- Änderungen vorbehalten -

<i>Preis p.P.:</i>	<i>36,50 €</i>
<i>Kleinkinder bis 4 Jahre:</i>	<i>ohne Berechnung</i>
<i>Kinder 5 bis 10 Jahre:</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Kinder 11 – 17 Jahre:</i>	<i>20,00 €</i>

Preise incl. MWSt.