



Weihnachtliches Lunchbuffet

*Im ganzen pochierter Norwegischer Fjordlachs mit Preiselbeermeerrettich
in Buchenholz geräucherte Tranchen vom Heilbutt und zarte Forellenfilets
Garniert mit gefüllten Eiern, Garnelenschwänze Limette und Orange*

herzhafter Bauernsalat mit Tomaten Gurken und Balkankäse,

bunte Wildkräutersalate mit Joghurt Dressing

Anti Pasti Auswahl

Tomaten mit Mozzarella,

*marinierte Champignons, gebratene Austernpilze,
gebratene Paprika und Zucchini-scheiben, geröstete marinierte Auberginen in
Basilikum und Ruccolapesto*

Variationen vom Schinken an Melone und Feige

*Seranoschinken, Schwarzwälder Rauchsinken und Hirschschinken
garniert mit frischen Feigen und Melone*

Brot Baguette und Butter

Essenz von Steinpilzen mit Gemüsebrunoise

*Schaumsüppchen von der Süßkartoffel mit frischen Kräutern
und Kartoffelchips*

Seeteufelmedaillons in Speckmantel gebraten auf Kürbisrisotto

Gulasch vom Hirschkalb

mit Rosenkohl und Butterspätzle

Am Buffet tranchiert

*Knusprige Gänsebrust in Orangensauce,
dazu servieren wir Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen*

**

*Rosa gebratenes Roastbeef frisch aufgeschnitten
mit Sc. Bearnaise, Speckbohnen und Kroketten*

*Schweinefilet im Blätterteig- Spinatmantel
an Karotten – Zuchinigemüse und Gratinkartoffeln*

Tiroler Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

hausgemachte Mouse aus dunkler Schokolade

Bratapfel- Spekulatius Creme und Lebkuchen-Haselnuss- Pana Cotta

Extra für unsere kleinen Gäste

*Chicken-Nuggets, Pommes, Hähnchenspießchen
bunter Wackelpeter*

37,90 € pro Person.

*Kinder bis 4 Jahre Frei Kinder von 5 bis 13 Jahre
zahlen Ihr Alter in Euro*