



Kalt-Warmes Weihnachts-Bufferet 2018

Frische Blattsalate, Salate der Saison,
Tomaten, Gurken, Radieschen,
Weißkraut, Karotte u.v.m.
Frenchdressing
Essig-Öl-Vinaigrette

Gänserillettes

mit frischem Bauernbrot

Geräucherte Gänsebrust mit Rucolasalat

Gegrilltes Italienisches Gemüse

Tomaten mit Mozzarella und fr. Basilikum

verschiedene Brotsorten, Brötchen
und Butter

★★★

Maronencremesuppe

mit Gänseklein

★★★

Schweinelende

mit Lebkuchensauce
dazu Schupfnudeln

Hähnchenbrust „Appenzeller Art“

in einer Rahmsauce mit Appenzeller Käse,
Tomatenstückchen und Schlotten
dazu Reis

Gebratener Zander

auf leichter Meerrettichsauce
dazu Kartoffel-Kürbis-Püree

Toskanische Gemüsepfanne Vegetarisch

verschiedene marktfrische Gemüse
mit Kräutern und Sahne
dazu Reis

★★★

Weihnachtliches Dessert im Glas

Mousse au chocolat
Zimt Panna Cotta mit Glühweinkirschen
Bratapfel-Tiramisu

Das ausgewählte Bufferet berechnen wir mit 35,50 € pro Person



Das etwas andere Weihnachts-Bufferet 2018

Gemischte Vorspeisenplatte

Maronencremesüppchen im Shot
Geräucherte Gänsebrust mit Rucolasalat
Räucherlachs im Kräutercrepe
mit Meerrettich-Creme fraiche
auf Tatar von der geräucherten Forelle
Garnelen im Kartoffelmantel
auf Feldsalat mit frischen Champignons
an Balsamicocreme
Gegrilltes Italienisches Gemüse
Pflaumen im Speckmantel
Brot und Butter

★★★

Schweinelende
mit Lebkuchensauce
dazu Schupfnudeln

Geschmorte Gänsekeule
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße

Hirsch-Edelgulasch
mit Preiselbeeren,
dazu Spätzle oder Kartoffelklöße

Fischvariation
an zweierlei Saucen
dazu Reis

Toskanische Gemüsepfanne Vegetarisch
verschiedene marktfrische Gemüse
mit Kräutern und Sahne,
dazu Reis

★★★

Weihnachts-Dessert Variation
Überraschung in kleinen Gläschen

Weihnachtlicher Gebäckteller

Das ausgewählte Bufferet berechnen wir mit 39,90 € pro Person

Die Vorspeisenplatten (für jeweils 4-5 Personen) servieren wir am Tisch.
Der Hauptgang wird in Buffetform aufgebaut. Das Dessert servieren wir wieder am
Tisch.