



Kalt-Warmes Weihnachts-Buffer

Frische Blatt- und Rohkostsalate,
Joghurtdressing
Balsamico-Vinaigrette
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Datteln im Speckmantel mit Rucolasalat
Seranoschinken
Italienisches Grill-Gemüse
verschiedene Brotsorten, Brötchen
und Butter




Maronencremesüppchen



Schweinelende
mit Lebkuchensauce
dazu Rösti

Hirsch-Edelgulasch
dazu Spätzle

Gänseragout
mit Rosenkohl
dazu Semmelknödel

Toskanische Gemüsepfanne 
verschiedenes marktfrisches Gemüse
mit Kräutern und Tomaten-Sahnesauce
dazu Butterreis



Weihnachtliches Dessert im Glas
Zimt Panna Cotta mit Glühweinkirschen
Mousse au chocolat
Bratapfel-Tiramisu

Das ausgewählte Buffet berechnen wir mit 46,50 € pro Person



Das etwas andere Weihnachts-Buffet

Gemischte Vorspeisenplatte

Maronencremesüppchen im Shot
Datteln im Speckmantel mit Rucolasalat
Räucherlachs im Kräutercrêpe
mit Meerrettich-Crème fraîche
Garnelen im Kartoffelmantel
auf Feldsalat mit frischen Champignons
in Balsamicoreme
Italienisches Grill-Gemüse
Brot und Butter




Schweinelende
mit Lebkuchensauce
dazu Rösti

Geschmorte Gänsekeule
Rotkohl und Kartoffelknödel

Hirsch-Edelgulasch
mit Preiselbeeren
dazu Spätzle

Lachs und Zander
an Prosecco-Sahnesauce
dazu Salzkartoffeln

Toskanische Gemüsepfanne 
verschiedenes marktfrisches Gemüse
mit Kräutern und Tomaten-Sahnesauce
dazu Reis



Weihnachts-Dessert Variation
Überraschung in kleinen Gläschen

Das ausgewählte Buffet berechnen wir mit 48,50 € pro Person

Die Vorspeisenplatten (für jeweils 4-6 Personen) servieren wir am Tisch.
Der Hauptgang wird in Buffetform aufgebaut. Das Dessert servieren wir wieder am Tisch.