

Weihnachtsbuffet

Suppe (serviert)

Feine Karotten-Mangosuppe mit Croutons

Vorspeisen (als Buffet)

Meeresfrüchteplatte in Zitronen-Olivenölmarinade

Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan

Vitello Tonato

Ofenkürbis mit Linsenvinaigrette und Ziegenkäse

Sizilianisches Carponatagemüse

Marinierte Antipastichampignons

Karottenrohkostalat mit Honig und Orange

Feldsalat mit Croutons, gebratenen Speckwürfel und Frenchdressing

Brotauswahl

Hauptgänge (als Buffet)

„Der Weihnachtsbraten“

Ofenfrische Gänsebrust in eigener Soße

mit Apfel-Rotkraut und Klöße

„Lecker Mediterran“

Saltimocca vom Kalb mit Portweinssoße,

Mallorquinischem Spinat und Rosmarinkartoffeln

„Aus dem Rechaud“

Gebratenes Filet von der Dorade Royal mit feiner Safransoße,

winterlichem Schmorgemüse und Tagliatelle

Dessert (als Buffet)

Vanille-Panna-Cotta mit Himbeersoße

Mousse au chocolat

Mascarponecreme mit Apfel und Spekulatius

Preis pro Person 37,- Euro zzgl. MwSt.

Weihnachtsbuffet

Suppe (serviert)

Rahmsuppe vom fränkischen Silvaner mit Zimtcroustons

XXX

Hauptgänge (als Buffet)

„Der Weihnachtsbraten“

Ofenfrische Gänsebrust in eigener Soße
mit Apfel-Rotkraut und Klöße

„Der Klassiker“

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons „à la crème“
dazu Butterspätzle und Marktgemüse

„Für Ihre Vegetarier“

Hausgemachte Tiroler Käse-Spinatknödel
mit geschmolzenen Tomaten und Parmesan

XXX

Dessert (als Buffet)

Vanille-Panna-Cotta mit Himbeersoße
Mousse au chocolat
Mascarponecreme mit Apfel und Spekulatius

Preis pro Person 28,- Euro zzgl. MwSt.