



Vorschlag für Ihr Weihnachtsbüffet

Suppe und Salat

Verschiedene Blattsalate mit Karotte, Kirschtomaten, Gurken
mit feinem hausgemachtem Balsam dressing und Joghurt-Kräuter dressing

Verschiedene Rohkostsalate

eingelegetes, gebratenes Gemüse „Anti Pasti“

Hausgebeizter Pfefferlachs mit Orangenschmand

Strauchtomaten mit Minimozzarella, feinem Olivenöl und Balsamessig

Frittata mit Schafskäse, Sucuk und Brokkoli

Rindertatar, geräucherte Paprikacreme, Crostini's

Steinpilzrahmsuppe mit gerösteten Zimtcroustons

Oder

Kräftige Tafelspitzsuppe mit verschiedenen Klößchen,
Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

*dazu reichen wir frisch gebackenes Brot mit Nüssen
und mediterranen Kräutern, Ciabatta und Baguette*

Hauptgänge (max. 3 Hauptgänge und Beilagen, bitte wählen Sie)

- Schweinefilet im Ganzen gebraten, fränkisch-deftig gefüllt
- Kleine Truthahnschnitzelchen im knusprigen Maiscrunch
- Zanderfilet mit Kartoffelkruste
- Herbstliche Gemüselasagne
- Roastbeef vom Primebeef 16 Std. auf Heu gegart, am Büffet tranchiert-
- Rinderschulter in Burgunder geschmort
- Geschmorte Ente in Teilen mit Schokoladen-Pfefferlack
- Mini-Schäufele mit röscher Kruste und Dunkelbiersauce
- Allgäuer Käseschnitzel
- Chicken Bhoona Geflügel Curry exotisch-fruchtig-würzig

Beilagen: hausgemachte Butterspätzle, buntes Pfannengemüse, gebackene Rosmarinkartoffeln, Brezenknödelscheiben, Kartoffelknödel, Kartoffelgratin, Mandelreis, Herzoginkartoffeln

Desserts

Schokoladenmousse mit feiner belgischer Schokolade

Frischer Fruchtsalat

Nougat Panna cotta mit Birnenröster

Gebackene Apfelkrapferl mit Vanillesauce

Eisplatte

Zwetschgenröster mit Schmandknödel

Kürbis-Creme Brulee

Chessecake mit Rosamirin-Aprikosengeleé