



Weihnachtsbuffet I

Frisch gebackenes Ciabatta und Baquettebrötchen
mit Butter und Apfel-Griebenschmalz

*

Gänseleberpatê mit Preiselbeeren
Krustenbraten kalt mit Aprikosenchutney
Winterliche Blattsalate mit Kräuterbouillon-Dressing
Hausgebeizter Gewürzlachs mit Erdnuß-Dijonsenfcreme
Gebackene Auberginen mit Tomatenragout, überbacken
Gedünstete Champignons mit Apfel & Anis
Marinierte Karotten mit Ingwer-Sesam-Honig-Dressing
Zucchini gebraten mit Thymianöl

*

Geschmorte Entenkeule mit Glühweinjus
auf Stampfkartoffeln
Gemüselasagne mit Käse gratiniert
Buntes Pilzragout mit Naturreis und gerösteten Nüssen

*

Waldgrütze mit Mandelsauce
Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 32,00 pro Person netto (zzgl. 19% MwSt.)