

Weihnachtliches Buffet (Groß)

Ab 15 Personen als Tischbuffet, ab 30 Personen als reguläres Buffet.
€ 56,90 pro Person

Vorspeise

Zwei Suppen zur Auswahl

Hauptgerichte

Zwei Fleischgerichte zur Auswahl

Zwei Fischgerichte zur Auswahl

Drei Gemüsesorten zur Auswahl

Zwei Sättigungsbeilagen zur Auswahl

Dessert

Zwei Desserts zur Auswahl

Auf der nächsten Seite, finden Sie eine Auflistung der Speisen
aus denen Sie Ihr ganz persönliches Wunschbuffet erstellen können.

Teilen Sie uns Ihre Auswahl bitte bis spätestens
7 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit.

Suppen: Maronencremesuppe (G) mit Spekulatius-Crumbs (A1, G)
Kartoffel-Mandelcremesuppe (G,H1)
Winterliche Wirsingsuppe (i) mit Speck (o)
dazu frisches Brot (A1)

Fleisch: Halbe krosse Ente mit Entenjus (i,L)
Wildschweingulasch (L)
Schweinefilet im Speckmantel (o) mit Portweinjus (i,L)

Fisch: ganze Seite vom Lachsfilet (D)
Medaillons vom Steinbeißerfilet (D)
Kabeljau-Loins (D)
mit Fischeauce „Noilly Prat“ (D,L)

Gemüse: Apfelrotkohl
Rosenkohl mit Speckstippen (i,L)
Grüne Bohnen in Butter (G) geschwenkt
Wirsing in Rahmsauce (G)
Frischer Blattspinat in Rahm (G)

Sättigungsbeilage: Salzkartoffel
Röstkartoffeln
Kartoffelgratin (E,G)
Kartoffelklöße (E)

Desserts: Bratapfel mit Zimteis (G)
Tiramisu (G,L) mit Schlagsahne (G)
Schokoladenmousse (E,G) mit Schlagsahne (G)
Rote Grütze mit Vanille-Sauce (E,H)