

Weihnachtliches Buffet (klein)

Ab 15 Personen als Tischbuffet, ab 30 Personen als reguläres Buffet.

€ 47,90 pro Person

Vorspeise

Eine Suppe zur Auswahl

Hauptgerichte

Ein Fleischgericht zur Auswahl

Ein Fischgericht zur Auswahl

Zwei Gemüse 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 Fischsauce „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)