

Unser Buffet am Ersten Weihnachtsfeiertag

VORSPEISEN

Auswahl an frischen Blattsalaten & Rohkostsalaten mit
verschiedenen Essigen, Ölen & Dressings
Kirschtomaten | Gurken | Paprika | Baby Mozzarella ^G | Croûtons ^{A1, G} |
Nüsse | Hähnchenbruststreifen
Baguette - und Brötchenauswahl ^{A1} mit heimischer Butter ^G
Verschiedene Sorten angemachter Salate
Aufschnitt vom heimischen Metzger
Herzhafte Kleinigkeiten

SUPPE

Gulaschsuppe

FISCH

Gebratener Heilbutt ^D unter einer Walnusskruste ^{A1, G, H3}
dazu Schwarzwurzeln ^G und Rote Bete-Gerste ^{G, A3}

FLEISCH

Geschmorte Gänsekeule und rosa gebratene Entenbrust mit Rotkohl und
Kartoffelknödeln ^{A, G}
Gebratenes Rinderrücken unter einer Kräuterkruste dazu Bohnen im Speckmantel
und Kartoffelgratin ^{A, G}

VEGETARISCH

Wirsing „Wellington“ ^{A1, C, H3, I, F}
gefüllt mit Buchweizen, Walnuss und Pilzen

DESSERT

Stollen | Vanillekipferl-Himbeere Tiramisu ^{G, H1}
Amaretto-Mousse mit Zimtpflaumen ^{C, G, H1, A1 Alkohol} | Kürbis Cheesecake ^{A1, C, G}
Veganer Spekulatius Milchreis ^{A1, H}
Schoko-Lebkuchen Tortenschnitte ^{C, G, A1} | Schokoladen-Brunnen

KÄSE

Käseplatte mit einer Auswahl an Hart- und Weichkäsen ^G
Trauben | Nüsse | Früchtesenf

PREIS

69,00 pro Person

Änderungen vorbehalten, alle Preisangaben in Euro und derzeitig gültiger MwSt.
Bitte sprechen Sie bei Unverträglichkeiten mit unseren Mitarbeitern