



FESTLICHES WEIHNACHTSBUFFET 2025

Winterlicher Aperitif

Steinpilzcremesuppe mit Lauchstreifen und Croûtons

Kalte Platte mit Putenbrust / Kasseler
und heimischen Wildschweinrücken
Remoulade und Cumberland Sauce

Antipasti / Rote Bete-Salat

Geräuchertes von der Forelle, Makrele und Lachs

Honig-Senf-Dill-Sauce, Merrettich-Dipp

Römersalat mit Walnüssen und Granatapfel

Feldsalat mit Feta-Käse und Birne

Kräutercrêpe gefüllt mit Blattspinat / Frischkäse und Tomaten

Hausgebackenes Walnussbrot / Tomatenbrot / Meersalzbrot

Damwildbraten mit kräftiger Burgundersauce

Knusprige Entenkeule mit Orangensauce

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet aufgeschnitten

mit Sauce Bernaise

Lachsfilet in Safransauce

Winterliche Pasta mit Wurzelgemüse und Pesto

von getrockneten Tomaten und gerösteten Kürbiskernen

Buntes Buttergemüse / Rotkohl / Rosenkohl / Preiselbeerbirnen

Petersilienkartoffeln / Kartoffelgratin / Kroketten

Weißes Orangenmousse mit Punschbirnen

Weihnachtlicher Brownie mit Spekulatiusgewürz und Nüssen

Blaubeer-Panna Cotta

Für unsere kleinen Gäste:

Spaghetti mit Hackbällchen und Tomatensauce

Eisbecher mit Smarties und Oreo

Preis pro Person: 61,50 €

Kind pro Lebensjahr: 3,50 €