

"Abendstern"

BUFFET

Preis pro Person: **37,90€**

VORSPEISEN

**Ruccolasalat
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Sesam**

Mozzarellabällchen
mit Tomaten, frischem Basilikum und Balsamico Dressing

Hausgebeizter Lachs
auf Kartoffelpuffer mit Dill-Senf-Sauce



HAUPTSPEISEN

Fettuccine
mit gebratenen Pilzen und Kräuter- Sahnesauce

Schweinefilet
im ganzen gebraten mit Calvados-Apfelsauce und Reis

Entenbraten
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut



DESSERT

Mousse au Chocolate
mit Beerensauce

Apfelstrudel
mit Vanillesauce



"Adventszeit"

BUFFET
Preis pro Person: **36,50€**

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs
auf Kartoffelpuffer mit Dill-Senf-Sauce

Rosa gebratene Entenbrust
auf Ruccolasalat mit Orangen und frischem Pfeffer



HAUPTSPEISEN

Mediterranes Gemüse
auf Fettucine

Gebratenes Zanderfilet
mit Zitronen-Tomaten-Butter und Reis

Rindergeschnetzeltes in Rotweinsauce
mit Champignons und Rosmarin-Kartoffeln



DESSERT

Mousse au Chocolate
mit Beerensauce

Hausgemachtes Tiramisu



"Heilige Nacht"

BUFFET

Preis pro Person: **36,90€**

VORSPEISEN

**Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Remoulade**

Ruccola-Salat mit Himbeerdressing
mit geräuchertem Schinken und gehobeltem Parmesan

Glasnudelsalat
Süß-Sauer mit Sprossen



HAUPTSPEISEN

Gebratene Schweinelendchen
in Rotwein-Sauce mit Broccoli und Kartoffelbällchen

Putengeschnetzeltes
in Champignon-Rahmsauce und Butterspätzle

Pochiertes Kabeljaufilet
in Schnittlauch-Weißweinsauce und Reis



DESSERT

**Topfenstrudel
mit Vanillesauce**

Käseauswahl
mit Trauben und Salzgebäck





"Weihnachtsstern"

BUFFET

Preis pro Person: **37,90€**

VORSPEISEN

Mozzarellabällchen

mit Tomaten und frischem Basilikum

Antipasti Variation

mit Zucchini, Aubergine, Paprika,
Champignons und milden Zwiebeln

Ruccolasalat

mit Speckwürfel, Parmesanspänen
und Balsamico-Dressing



HAUPTSPEISEN

Hirschbraten

mit Butterspätzle und Preiselbeeren

Gegrillte Putenbrust in Kräuterrahmsauce

mit Rosenkohlröschen und Krokette

Gebratene Gnocchi

mit Gemüse und frischen Kräutern



DESSERT

Schokoladenmousse

Apfelkuchen'l

mit Zimtucker



"Weihnachts Zanber"

BUFFET

Preis pro Person: **36,50€**

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs

auf Kartoffelpuffer mit Dill-Senf-Sauce

Roher Schinken, hauchdünn geschnitten

mit Honigmelone, Rucola-Salat und frisch gehobelten Parmesan

HAUPTSPEISSEN

Fettuccine

in Pilzrahmsauce mit frischen Kräutern

Gebratenes Zanderfilet

mit Senf – Kräuter – Kruste und Reis

Frisch gebratene Ente

mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut



DESSERT

Gefüllte Pfannkuchen

mit Beersauce

Hausgemachtes Tiramisu

mit Walnüssen und Amaretto

