

Weihnachtliches Buffet I 44,90€ p.P.

Vorspeisen

Vegan oder vegetarisch

- **Rotkrautsalat mediterraner Art**
mit Hirtenkäse und Walnüssen
- **Lachstatar**
mit Zitronencreme und Granatapfelkernen
- **Waldorfsalat**
mit Mandarinen
- **Antipasti**
mit eingelegten Champignons, Zucchini und Paprika

Vegan oder Vegetarisch

- **Cremige Kartoffelsuppe**
mit Gemüseeinlage

Hauptspeisen

- **Weihnachtlicher Rinderschmorbraten**
mit Spinatknödel
- **Vegane(r) Weihnachtsbraten**
Gemüseauswahl im Blätterteigmantel mit Rosmarinkartoffeln
- **Weihnachtsente**
mit Kartoffelgratin und Rosenkohl-Parmesan-Gemüse

zusätzliche Beilagen

- Rotkohl und Serviettenknödel

Dessert

- **Zimtcreme**
mit karamellisierten Walnüssen und Apfelstücke
- **Baileyscreme**
mit heißen Kirschen

Vegan

- **Heißer Schokokuchen**
mit Himbeersauce und Puderzucker



Winterliches Barbecue 45,90€ p.P.

Vorspeisen

- **Ceasar`s Salad**
mit Croutons, gehobeltem Parmesan und Knoblauchdressing
- **Kirschtomaten mit jungem Mozzarella**
und frischem Basilikumpesto
- **Antipasti**
mariniertes Gemüse
- **Bruschetta**
- **Großer Brotkorb**
mit Butterauswahl

Hauptspeisen vom Grill

- **Scampi- Spieße**
mit Knoblauch mariniert
- **Bunte Gemüsespieße**
- **Lachsbonbon**
mit Tomaten, Paprika, Thymian, Rosmarin, Zitrone und Kräuterbutter

Dazu reichen wir:

- **Baked Potato** mit Sour Cream
- **Italienischer Nudelsalat**
in Pesto-Sahne mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- **Kartoffelsalat**
- **Verschiedene Grillsaucen**

Senf, Ketchup, Aioli, Basilikum-Pesto, Sour Cream, Kräuterbutter

Dessert

- **Zimtcreme**
mit Walnüssen und Apfelstücken
- **Baileyscreme**
mit heißen Kirschen

Buffet "Italienische Köstlichkeiten" **40,90€ p.P.**

Vorspeisen

- **Salat mit Meeresfrüchten** und Rigate-Nudeln, Calamari, Miesmuscheln, Limette und Kräuteröl
- **Antipasti** karamellierte Paprika rot und gelb mit mildem Knoblauch, Aubergine mit würzigem Schafskäse und eingelegte süße Zwiebeln
- **Mediterran gebeizter Lachs** in Tomatenvinaigrette
- **Bruschetta** geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch
- **Vitello tonnato** rosa gebratene Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme
- **Hausgebackene Brotspezialitäten**

Hauptspeisen

- **Perlhuhn Brust**
mit Trüffelsauce mit geschmortem Gemüse und gratinierten Kartoffeln
- **Penne Nudeln mit Waldpilzen,**
getrockneten Tomaten und frischen Kräutern
- **Schweinefilet**
mit Pesto Kartoffeln auf Zucchini- Tomatengemüse

Dessert

- **Mousse au Chocolat**
von heller und dunkler Schokolade
- **Mango Mousse**
mit frischen Früchten
- **Kleine Käseauswahl**

Weihnachtliches Buffet II 40,90€ p.P.

Vorspeisen

Vegan oder vegetarisch

- **Rotkrautsalat mediterraner Art**
mit Hirtenkäse und Walnüssen
- **Lachstatar**
mit Zitronencreme und Granatapfelkernen
- **Waldorfsalat**
mit Mandarinen
- **Antipasti**
mit eingelegten Champignons, Zucchini und Paprika

Vegan oder Vegetarisch

- **Cremige Kartoffelsuppe**
mit Gemüseinlage

Hauptspeisen

- **Weihnachtlicher Rinderschmorbraten**
mit Spinatknödel
- **Veganer Weihnachtsbraten**
Gemüseauswahl im Blätterteigmantel mit Rosmarinkartoffeln

zusätzliche Beilagen

- Rotkohl und Serviettenknödel

Dessert

- **Zimtcreme**
mit karamellisierten Walnüssen und Apfelstücke
- **Baileyscreme**
mit heißen Kirschen

Vegan

- **Heißer Schokokuchen**
mit Himbeersauce und Puderzucke

Weihnachtliches Buffet III 36,90€ p.P.

Vorspeisen

- Rotkohlsalat mit Birne und Walnüssen
- Waldorfsalat mit Mandarinen
- Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- Marinierte Paprika mit Rosmarin und Karamell abgeschmeckt
- Tomate-Mozzarella Salat mit grünem Pesto
- gebratene Zucchini
- an geschwenkte Champignons mit Salbei und Zitrone
- Brotkorb mit Buttervariationen

Hauptspeisen

- **Schweinebraten**
in einer Thymian-Orangen-Sauce
- **Lachsfilet**
in einer Zimt-Pfeffer-Sauce
- **Wildragout**
in Wacholdersauce
- **Penne Cavolo**
mit Spitzkohl, getrockneten Tomaten, Pinienkerne in einer leichten Kürbiscremesauce

Beilagen

- Rahmwirsing, Johannisbeer-Rotkohl, Kartoffelklöße, Spätzle

Dessert

- **Weihnachtliches Tiramisu**