

Weihnachtsbuffet

Vorspeisenvarianten

Geräucherter und gebeizter Norweger Lachs
Geräucherte Fisch Spezialitäten
Meeres Früchte Salat
Verschiedene Geflügelspieße fein mariniert und gebraten
Melone mit Schinken
Pasteten und Terrinen von Wild und Geflügel

Suppen

Wildrahmsuppe mit Pfifferlingen, Waldpilzcremesuppe, Steinpilzcremesuppe

Hauptspeisen (wählen Sie aus)

Schweinlende in Pilzrahmsauce
Gefüllter Schweinenackenbraten
Gefüllter Schweinrücken mit Backpflaumen

Zarte Wildschweinskeule aus dem Ofen
Wildgulasch mit Preiselbeeren
Wildbraten von Hirsch, Reh oder Wildschwein

Verschieden gefüllte Poularden Brüstchen
Putenbrust in der Kräuterkruste
Hähnchengulasch mit Champignonrahmsauce oder einer feinen Asia Note mit Gemüse

Dazu empfehlen wir:

Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, Semmel- oder Kartoffelklöße
Bunte Gemüseauswahl mit Rotkohl, Verschiedene Salate

Desserts:

Gefüllter Bratapfel mit Rosinen und Marzipan dazu Vanillesauce
Joghurt – Glühweinterrine
Bratapfelcreme mit Beerensoße

Angebot

Ab 24,90 € Netto pro Person, Preis gilt ab 40 Personen
Ab 29,70 € incl. 19% MwSt., + Anlieferung
Das Angebot ist auch bei geringerer Gästeanzahl buchbar, wir unterbreiten Ihnen gerne ein angepasstes Angebot.

Allgemein

Dies ist ein Menu Vorschlag der erweitert werden kann. Andere Kombinationen sind ebenfalls möglich.
Sprechen Sie uns an, wir setzen Ihre Wünsche gerne um.