



Abendbuffet

26. Dez.

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen
Kartoffelrahmsuppe

Salatbuffet

Wildterrinen mit Cumberlandsoße
Schweinefiletscheiben mit Pesto
Räucherlachsterrine mit Dillsenfsoße
Räucherfischvariationen
Mariniertes Wintergemüse mit Bergkäseraspel im Glas
Wraps mit Pilzfrischkäse gefüllt

Gefüllte Putenbrust mit Rahmpilzen
Schweinefilet mit Speckmantel im Ganzen gebraten
16 Stunden geschmorte Kalbschulter
Fischplatte mit Dillsoße

Gemüsesoufflé mit Karotten-Lauchragout
Gebackene Blumenkohlröschen mit Remoulade

Spätzle, Petersilienkartoffeln, Gratin, Nudeln
Brokkoli, Wurzelgemüse, Rahmwirsing

Apfelstrudel, Weißes Lebkuchen Mousse au Chocolate, Panna Cotta,
Tiramisu, Rote Grütze, Vanillesoße, Obstsalat

Preis pro Person: € 42,00