



## **Weihnachtliches kalt-warmes Buffet**

*ab 20 Personen*

***Nordische Hochzeitssuppe  
oder  
Pilzcrèmesuppe mit Sahnehaube und Gartenkresse***

***Wünschen Sie eine Vorsuppe, berechnen wir € 5,00 pro Person.***

\*\*\*

***Ofenfrische knusprig gebratene Ente (entbeint)  
mit Orangen-Majoran-Sauce, Bratapfel mit Marzipan-Cranberry-Füllung und Rotkohl***



***Zanderfilet auf Gemüsestreifen  
in Kräuter-Limetten-Sauce***

***Schweinemedallions vom Grill  
auf Waldpilzmischung mit Kräuterbutter***

***Salzkartoffeln, Kartoffelgratin und Kartoffelklöße***

\*\*\*

### ***Antipasti***

***Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce auf Kräuterrösti  
Roastbeef mit Remoulade  
verschiedene frische Salate und zweierlei Dressings  
geräucherte Forellen mit Preiselbeersahne  
„Maritimes und Geräuchertes“ von Matjes und Hering  
verschiedene Brotsorten und Partybrötchen, dazu Butter  
Käseauswahl***

\*\*\*

***zweierlei Dessert – Sie haben die Wahl:  
weihnachtliche Spekulatiuscrème  
Crema Catalana  
Schokoladenmousse  
Lebkuchen-Tiramisu mit Zwetschgen***

**€ 49,90 / Person**

***Der genannte Preis versteht sich ausschließlich bei Verzehr in  
unserem Haus. Einen Preis bei Lieferung, mit oder ohne Geschirr,  
erhalten Sie auf Anfrage. Wir sind natürlich offen für Ihre Wünsche,  
Änderungen sind keine Grenzen gesetzt.***