

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.***