



— HOTEL & CONFERENCE —



WEIHNACHTLICHES BUFFET



Auswahl an Gebäck und Brot, Butter
Salat Buffet mit frischen und pikanten Salaten, verschiedenen Dressings und Toppings

Geräucherte Gänsebrust auf Linsensalat
Hirsch und Wildschweinschinken mit eingelegten Vogelbeeren
Gebeizte Lachsforelle mit Flusskrebssalat
Rote Beete Capriccio - VEGAN
Waldorfsalat - VEGAN

Rindssuppe mit Fleischstrudel
Kartoffelsuppe - VEGAN

Hochrippe im ganzen gebraten, Sauce Foyote,
Westernkartoffel Broccoli - VEGAN
Spanferkel auf warmen Speckkrautsalat und Kartoffelknödel
Knusprige Bauernente auf Rotkraut und Orangenjus
Zartes Hirschgeschnetzelt in Rahmsauce mit
Schupfnudeln und Kohlsprossen Vegetarisch
Kross gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel Pilzragout
gelegtes Gemüse - VEGAN
Kürbis Gnocchi mit Maroni auf eigener Sauce - VEGAN
Rotkrautstrudel - VEGAN

Apfel Marzipanstrudel auf Zimtschaum
Lebkuchenmousse mit Zwergorangenragout
Gefüllte Bratäpfel mit Vanillesauce
Marroniknödel mit Glühweinsabayone
Orangenaufwurf

Käseauswahl vom Brett

Weihnachtliches Gebäck am Tisch

60,-

