



— 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,-**

