

Winterbuffet für geschlossene Veranstaltungen

Ab 30 Personen: Auswahl von 1 Suppe, 3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen
& 1 Dessert für 59,90 € (zzgl. MwSt) pro Person

Ab 50 Personen: Auswahl von 1 Suppe, 5 Vorspeisen, allen Hauptspeisen
& 2 Desserts für 69,90 € (zzgl. MwSt) pro Person

Suppen

Rosenkohlsüppchen mit Mascarpone & gerösteten Maronen

Wild-Consommé mit Keulenfleisch Eierstich & Gemüse Julienne

Vorspeisen

Räucherfischplatte mit verschiedenen geräucherten &
gebackenen Spezialitäten mit Sahnemeerrettich & Honig-Dill-Sauce

Rehrücken-Carpaccio mit Preiselbeer-Meerrettich-Konfitüre

Geräucherte Entenbrust auf Rotkohlsalat &
karamellisierten Äpfelringen

Mini-Quiches

Winterliche Blattsalate mit Granatapfelkernen, Apfelspalten,
geröstete Walnüsse & Glühweinvinaigrette

Rote Bete Carpaccio mit gefüllten Feigen & Spekulatius-Crunch

Hauptspeisen

Gänsebrust, vom Koch tranchiert, an Orangensauce mit Apfelrotkohl
& geschmälzten Kartoffelklöße

Zweierlei vom Wild mit Pilzen & Preiselbeer-Spätzle

Pochiertes Winterkabeljaufilet auf gerösteten
Mandel-Rosenkohlblättern mit Petersilienkartoffeln in Zitronenschaum

Riesenravioli mit Trüffel-Wirsing gefüllt in weißer Tomaten-Salbei-Jus,
dazu ein winterlicher Blattsalat in Glühwein-Vinaigrette

Dessert

Lebkuchenmousse mit Zimt, Birnen & Spekulatius

Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce

Panna Cotta mit winterlichem Beerenkompott