

### **Weihnachtsbuffet I**

Gemischter Brotkorb mit Dip  
Ruccolasalat mit Waldpilzen, Kirschtomaten und Hausdressing  
Räucherlachs mit Preisellbeer-Meerrettich Dip  
Berglinsensalat mit Rauchwurst  
geschmortes Gemüse mit Oliven und getrockneten Tomaten  
Shrimps-Kürbissalat süß-sauer

\*\*

Gebratenes Lachsfilet mit Kräutern auf Rahm-Lauch  
kräftig gewürztes Wildragout mit Preiselbeeren und Speckrosenkohl  
Butterspätzle und Salzkartoffeln

\*\*

Zimt-Mousse mit Amarettokirschen  
Lebkuchen-Creme Catalan

28,00 Euro/Person als Catering  
30,00 Euro/Person mit Serviceleistungen

### **Weihnachtsbuffet II**

Gemischter Brotkorb mit Dip  
Ruccola-Frisee Salat mit Balsamico-Dressing,  
Lammstreifen, Oliven und Parmesan  
Pastasalat mit Zucchini, Maronen und Thymian  
Scampi Salat mit Rauke, Birnen und Wallnüssen  
Kürbissuppe mit Sesam und Kürbiskernen

\*\*

Brust und Keule von der Bauernente  
mit Orangensauce und Feigenrotkohl  
dazu Serviettenknödel und Salzkartoffeln  
Barschfilet unter einer Schwarzbrotkrust  
auf Sauerkraut-Kartoffelpüree

\*\*

Lebkuchen-Mascarpone Mousse  
mit Zitrusfrüchten im Bowli  
Mini Windbeutel mit Vanillecreme  
Rohmilchkäse mit Trauben

30,00 Euro/Person als Catering  
32,00 Euro/Person mit Serviceleistungen