

Weihnachtsbuffet 25 und 26.12.2025

Kalte Speisen

Entensalat mit Orangen-Pfeffersauce, Serranoschinken vom Bock

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum, gegrillte Gemüse mit altem Balsamico,

Rohkostsalate, Ackersalat mit Croutons

Lachsvariation mit Meerrettich und Wakamé

Marinierte Sülze mit Zwiebeln und Meerrettich

Fleischbällchen in scharfer Sauce, gebratene Pimentos ,Olivenauswahl

Warme Speisen

Geschmorte Entenkeule mit Rotkohl und Knödeln

Schweinefilet in Waldpilzrahm, Rinderhüfte mit Rotweinschalotten

Lachshappen auf Balsamicolinsen

Verschiedene Schnitzele

Hausgemachte Spätzle, Rosmarinkartoffeln, marktfrische Gemüseauswahl, Kroketten

Dessert

Verschiedene Eclair Sorten mit eingelegten Rumfrüchten

Apfelkühle mit Vanilleschmand

38,00 € / p. Pers.

Silvesterbuffet

Kalte Speisen

Rohkostsalate in feinen Marinaden, Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Omas Kartoffelsalat und kleine Fleischküchle

Gegrillte Gemüse mit altem Balsamico,

Vitello Tonato, Rosenkohl Currysalat mit geräucherter Gänsebrust, Waldorfsalat
mit Früchten und Nüssen mit Entenlebermousse und Entenbrust

Gefüllte Gemüse mit Tabuleh

Variation von Geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Garnelen

Meeresfrüchtesalat mit Limette

Serranoschinken Pata Negra mit Oliven und Melone

Schweinelenndchen mit Wasabicreme

Warme Speisen

Geschmortes Rinderragout in Rotwein mit Champignons und Speck

Gänsebraten in Apfel-Beifusssauce

Zanderfilet in Hummersauce

Hirschrücken am Stück rosa gebraten mit verschiedenen
Saucen(Wachholderrahm,Pfeffer-Portwein)

Hausgemachte Spätzle, Kartoffel-Steinpilzgratin, Wirsingschupfnudeln,

winterliche Gemüseauswahl, Knödeln

Dessert

Schokoladenvariation mit Früchten

Lebkuchenparfait mit Speculatiusmousse

Apfelküchle mit Eierlikörschmand

Käseauswahl mit Brot

59,00 € / p. Pers.