

Weihnachts-Bufferet- I

für 43,90 €/p.P. brutto ab 40 Personen

Carpaccio von Roten Beeten

mit Ziegenkäse, Pistazien und Himbeervinaigrette

Grand Bar Dip *Vegetarisch*

Quark, Sauerrahm, Mayonnaise, Ajvar, Paprika & etwas Knoblauch

Salatvariation *Vegan*

arrangiert mit Kirschtomaten und gerösteten Mandeln,
separat serviert: geriebener Parmesankäse & hausgemachte Dressings

* * * * *

Apfel-Sellerie Cremesüppchen *Vegetarisch*

* * * * *

Entenbraten

mit hausgemachtem Apfelrotkohl & Kartoffelklößchen
separat gereicht: Entenbratensauce a la Orange

Wildschweinnackenbraten

mit Bayrisch Kraut, Pflaumenjus und hausgemachtem Kartoffelpüree

Großer Champignon gefüllt mit frischem Spinat *Vegetarisch*

überbacken mit Gorgonzola und Walnüssen

* * * * *

Crème brûlée

hausgemacht

* * * * *

Käseplatte an Tafeltrauben & Walnüssen

Baguette & Butter

Weihnachts-Bufferet- II
für 47,90 €/p.P. brutto ab 40 Personen

Enten Carpaccio
auf Feldsalat & Orangenvinaigrette

Grand Bar Dip *Vegetarisch*
Quark, Sauerrahm, Mayonnaise, Ajvar, Paprika & etwas Knoblauch

Salatvariation *Vegan*
arrangiert mit Kirschtomaten und gerösteten Mandeln,
separat serviert: geriebener Parmesankäse & hausgemachte Dressings

* * * * *

Kürbis-Orangensüppchen *Vegetarisch*
mit Ingwer verfeinert

* * * * *

Gänsekeule
auf fein abgestimmter Gänsebratensauce
serviert an hausgemachtem Apfelrotkohl & Kartoffelklößchen

Wildschweinnacknbraten
mit Bayrisch Kraut, Pflaumenjus & hausgemachtem Kartoffelpüree

Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren
dazu reichen wir gebutterten Rosenkohl *Vegetarisch*

Großer Champignon gefüllt mit frischem Spinat *Vegetarisch*
überbacken mit Gorgonzola und Walnüssen

* * * * *

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Mandeln, an warmer Pflaumen- und Vanillesauce

Crème brûlée

* * * * *

Käseplatte an Tafeltrauben & Walnüssen

Baguette & Butter