

Adventbuffet

Vorspeisen

Mozzarella Bambinis und zweierlei Cocktailtomaten
mit einem Pesto aus Basilikum, Pinienkernen und Olivenöl

Komposition vom Schottland Lachs
gebeizt – geräuchert – gebraten
mit raffinierten Dipps

Feigen im Speckmantel
kombiniert mit einem sommerlichen fruchtigen Chutney

Bardierte Backpflaumen und Sherry
auf einem Cassoulet von sonnengereiften Datteltomaten

Suppe

Muschel- Curry- Suppe & Lebkuchen Cracker
mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern

Hauptgerichte

Knuspriger Gänsebraten
dazu eigene Sauce, glacierte Maronen,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Zarte Hähnchenbrust "Bombay"
in einer fruchtigem Madagaskar- Curry- Sauce,
mit gebackenen Früchten und Basmatireis

Exquisites Edelfischfilet
mit einer fruchtigen Limonen- Sauce,
dazu Mandelbrokkoli und Nudelnester

Vegetarisch

**Frische winterliche Waldpilze in Rahm auf gebackenem Rucola
und Schupfnudeln**

Salat

Winterliche Blattsalate
mit klaren und gebundenen Dressings

Mediterraner Anti Pasti Salat
mit Paprika, Zucchini und Auberginen

Brot

Gemischte Minibrötchen und Stangenbaguette
mit Kräutercreme und Apfel- Grieben- Schmalz

Dessert

Weihnachtlicher Backapfel (warm)
in Zimt- Vanille- Sauce

Weißes Nougateis & grüner Pfeffer
mit Beerenfrüchten garniert und Schokoladen Mikado

Gefüllte Crepes
mit Heidelbeeren und Nuss- Nougat- Creme

"Eis und heiß"
Vanilleeis mit heißen Kirschen und frischer Schlagsahne