

## Adventsbuffet

### Vorspeisen

#### **Mozzarella Bambinis und Cocktailtomaten**

mit einem Pesto aus Basilikum, Pinienkernen und Olivenöl

#### **Räucherschinken Auswahl**

und Mammut-Oliven mit Frischkäsecreme

#### **Komposition vom Schottland Lachs**

gebeizt – geräuchert – gebraten – pochiert  
mit raffinierten Dips

#### **Hausgemachte Wildschwein-Terrine**

mit Cumberlandsauce an pflückfrischem Feldsalat

#### **Muschel-Curry-Suppe**

mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern

### Hauptgerichte

#### **Knuspriger Gänsebraten**

- am Buffet tranchiert -  
dazu eigene Sauce, glacierte Maronen,  
Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln und Kartoffelklöße

#### **Rheinischer Sauerbraten**

in süßlich saurer Sauce mit Rosinen,  
dazu Apfelmus, Rotkraut und Serviettenknödel

#### **Zarte Hähnchenbrust "Bombay"**

in einer fruchtigem Madagaskar-Curry-Sauce,  
mit gebackenen Früchten und Basmatireis

### Von der Frontcooking-Station

#### **Exquisites Edelfischfilet**

mit einer fruchtigen Limonen-Sauce,  
dazu Mandelbrokkoli und Nudelnester

### Vegetarisch

#### **Frische Waldpilze in Rahm**

mit Kerbel und Schupfnudeln

### Salat

#### **Winterliche Blattsalate**

mit klaren und gebundenen Dressings

#### **Mediterraner Antipasti Salat**

mit Paprika, Zucchini und Auberginen

#### **Gemischte Minibrötchen und Stangenbaguette**

mit Kräutercreme und Apfel-Grieben-Schmalz

## Desserts

**Weihnachtlicher Backapfel (warm)**  
in Zimt-Vanille-Sauce

**Weißes Nougateis**  
mit Beerenfrüchten garniert und Schokoladen Mikado

**Gefüllte Crêpes**  
mit Heidelbeeren und Nuss-Nougat-Creme

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

**Preis pro Person 37,50 €**  
(inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.)