

## Weihnachtliches Buffet

(buchbar ab 30 Personen)

### Vorspeisen

#### Trilogie vom norwegischen Lachs

- gebeizt - geräuchert - pochiert -  
mit Honig-Senf-Dip und Tomaten-Chili-Dip

#### Antipasti Komposition

mit gegrillten Zucchini und Auberginen mariniert mit feinen Ölen,  
marinierten Champignons,  
Schafskäse mit Olivenöl und Chili geschrotet

#### Hausgemachte Wildterrine

mit Cumberlandsauce und pflückfrischem Feldsalat

#### Samtiges Waldpilzsüppchen

mit Croûtons

### Hauptgänge

#### Hausgemachter geschmorter Wildschweinbraten

in eigener Sauce  
dazu Speckrosenkohl und Butterspätzle

#### Edles Fischfilet in schäumender Butter gebraten

angerichtet auf Sprossen-Lauch-Gemüse  
mit roter Thai-Curry-Sauce,  
dazu mediterranes Gemüse und Thymiankartoffeln

#### Knusprige Gänsebraten

von Brust und Keule  
an eigener Sauce mit glacierten Maronen,  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

### Vegetarisch

#### Penne-Gemüse-Pfanne

mit frischen Waldpilzen und Kräuterrahm

### Salatbuffet

#### Saisonale Blattsalate und Rohkost

mit Honig-Senf-Dressing und Balsamico-Vinaigrette

#### Brötchen und Baguette

mit Kräuterbutter und Griebenschmalz

### Desserts

#### Weihnachtlicher roter Backapfel

mit Marzipan-Preiselbeerfüllung in warmer Lebkuchensauce

#### Verschieden gefüllte Crêpes

mit fruchtigen Toppings und Staubzucker

**Preis pro Person 32,00 €**

(inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.)