

## 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