

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Italienischer Landschinken

mit marinierter Melone

Trilogie vom norwegischen Lachs

-gebeizt - geräuchert - pochiert -
mit Honig- Senf- Dipp und Preiselbeere- Meerrettich

Anti Pasti Komposition

mit gebratenen Zucchini und Auberginen mariniert mit feinen Ölen
marinierten Champignons in Kräuter- Öl
Schafskäse mit Olivenöl und Chili geschrotet
feine Paprini gefüllt mit Frischkäsecreme

Cocktailtomaten und Mozzarella Bambini

mit Olivenöl, Balsamicocreme und Basilikumblättern

Hausgemachte Hasenterrine

mit Cumberlandsauce auf dem Spiegel angerichtet

Suppe

Süppchen von Maronen

mit Crème double und Buttercroutons

Hauptgerichte

Lende vom Allgäuer Weideschwein

in einer Rahmsauce mit frischen Wiesenchampignons,
dazu gelbe & grüne Mini Patisson und Butterkartoffeln

Streifen vom irischen Rinderrücken

in Cognac- Pfeffer- Sauce
mit Paprika, Champignons und roten Zwiebeln,
dazu bunter Reis

Vegetarisch

Quiche Lorraine
mit Spinat und Weichkäse
an pflückfrischem Feldsalat und Kartoffel- Lauch- Dressing

Frisch gegrillt auf der Front Cooking Station

Fangfrischer Edelfisch mit duftenden Gewürzen und exquisiten Dipp

Frisch aus dem Ofen

Knuspriger Gänsebraten „Brust und Keule“
mit eigener Sauce, dazu glacierte Maronen, Apfelrotkohl
und Kartoffelknödel

Salat

Saisonale Blattsalate und Rohkost
mit Honig- Senf- Dressing und Balsamico- Vinaigrette

Hähnchenbrustsalat "Tandoori"
in einer roten Curry- Creme

Aus der Bäckerei

Brötchen und Baguette
mit Kräuterbutter, Tomaten- Chili- Dipp und Griebenschmalz

Dessert

Weihnachtlicher roter Backapfel
mit Marzipan- Preiselbeere- Füllung in warmer Lebkuchensauce

Zimt- Pflaumen- Eis und Spekulatiuseis
mit frischer Schlagsahne

Gebackene Apfelküchle
mit Zimt & Zucker

Waldbeerengrütze
mit Vanillesauce und frischer Minze

Kleine gefüllte Crepes
mit Blaubeerfüllung