

Adventbuffet

Vorspeisen

Büffelmozzarella und grüne Zebratomaten

mit einem Pesto aus Basilikum,
Pinienkernen und Olivenöl

Ganzer geräucherter Stremellachs

auf dem Spiegel angerichtet,
garniert mit Beeren und Früchten,
dazu Feigen- Senf- Dipp

Komposition vom Schottland Lachs

gebeizt – geräuchert – gebraten
mit raffinierten Dipp

Geröstete Feigen im Speckmantel

kombiniert mit einem fruchtigen Aprikosen- Chutney

Chili- Garnelen und Thai Spargel Cigarillos

mit einer fruchtig pikanten Note

Suppe

Kürbis- Orangen- Creme

mit Würfeln von der Entenbrust

Hauptgerichte

Knuspriger Münsterländer Gänsebraten

-vor den Gästen tranchiert -
dazu Gänsesauce, geröstete Kastanien,
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Schupfnudeln

Heimische Wildschweinhaxe aus dem Dutch Oven

mit frischen Waldpilzen und Preiselbeeren,
dazu frischer Speckrosenkohl

von der Frontcooking Station

Steinbeißer Filet
mit Spinat- Wermutsauce,
dazu kleines Schwenkgemüse und Risotto

"REGIONALES"

Gegrilltes Lendchen
vom Ruhrtaler Freilandschwein
mit einer Madagaskar- Pfeffersauce,
dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

Vegetarisch

Frische winterliche Waldpilze in Rahm
an gebackenem Rucola
und gebratenen Serviettenknödel

Salat

Winterliche Blattsalate
mit klaren und gebundenen Dressings

Fenchel- Orangen- Salat
mit Chorizo- Salami

Schwarzwurzel- Paprika- Salat
fein mariniert

Käptn´s Cocktail
Tiefseeshrimps, Ananas, Meeresspargel
in einem mildem Majonaisendressing

Brot

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

Dessert

Weihnachtlicher Backapfel (warm)
in Zimt- Vanille- Sauce

Schokoladen- Lebkuchen- Mousse
mit Kirschen

Cremiges Kaffeeis
mit Arabica Kaffee verfeinert und
knusprigen Kaffeeschokobohnen

Preis pro Person
€ 37,50

(inkl. Bedienung und der gesetzlichen MwSt.)