

## Weihnachtsbuffet

### Vorspeisen

**Regionaler, westfälischer luftgetrockneter Schinken**  
mit mariniertem Melonensalat

**Ganzer Stremellachs auf dem Spiegel**  
umlegt mit geräucherter Forelle und Aal  
dazu Sahnemeerrettich und Feigen- Senf- Sauce

**Trilogie vom norwegischen Lachs**  
-gebeizt - geräuchert - pochiert-  
mit Honig- Senf- Dipp und Preiselbeer- Meerrettich

**Marinierter Kalbstafelspitz**  
an Feldsalat mit geschwenkten Datteltomaten

**Cocktailtomaten und Mozzarella Bambini**  
mit Olivenöl, Balsamicocreme und Basilikumblättern

### Suppe

**Gänsekraftbrühe**  
mit Einlage  
dazu kross gebackenes Brot

### Hauptgerichte

**Würfel vom Roastbeef**  
mit Schalotten und Waldpilzen  
in einer dunklen Portweinjus,  
dazu Rosmarinkartoffeln

**Heimischer Wildschweinbraten mit Backpflaumen,**  
dazu Speckrosenkohl und Schupfnudeln

### Vegetarisch

#### **Falafel**

auf rotem Linsencassoulette,  
dazu Avocado- Orangen- Relish

### Frisch gegrillt auf der Frontcooking-Station

#### **Fangfrischer Zander**

auf grüner Kräutersauce,  
dazu gebackene Trüffelkartoffeln

### Frisch aus dem Ofen

#### **Knusprige Martinsgans „Brust und Keule“**

mit eigener Sauce und Glühweinsauce,  
dazu glacierte Kastanien, Apfelrotkohl  
und Kartoffelknödel

### Salat

#### **Saisonale Blattsalate und Rohkost**

mit Honig- Senf- Dressing und Balsamico- Vinaigrette

#### **Hähnchenbrust**

auf Karottensalat in Apfelvinaigrette  
mit Wallnusscrisp

#### **Crevettencocktail**

serviert in der Jacobsmuschel

### **Brot**

**Brötchen und Baguette**  
mit Kräuterbutter, Tomaten- Chili- Dipp und Gänserilette

### **Für unsere kleinen Gäste**

**Chicken Nuggets & Fischstäbchen**  
mit Pommes Frites und Kartoffelpüree

### **Dessert**

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

**"Sachertorte Eis"**  
mit Kuchenstückchen, durchzogen von Marilleneis

**Christstollenmousse**  
mit Pflaumenkompott

**Hausgemachte Waldbeerengrütze**  
mit Vanillesauce

**Für die Kleinen**  
Blaues Zuckerwatteneis mit Vanillegeschmack  
und  
Kinder Joy Ice Cream

**Preis pro Person € 42,50**  
(inkl. der gesetzl. MwSt. / Änderungen vorbehalten)