

# Weihnachtsbuffet ab 30 Personen

## Kalte Speisen

~ Frische Feigen mit Portwein mariniert an hauchdünnem Serranoschinken	2,10 €
~ Duett von Graved- Lachs und Räucherforelle an Sahne Meerrettich	2,60 €
~ Gebratene Entenbrusttranchen auf Zuckerschoten mit Ananas- Balsamico mariniert	2,60 €
~ Hausgemachter Orangen-Chicoreesalat mit geräucherter Entenbrust	2,90 €
~ Kleine gemischte Fleischmedaillons mit Preiselbeerpastete	3,50 €
~ Rustikales Käsebrett mit Früchten und Salzgebäck	2,50 €
~ Reichhaltige Brotauswahl mit gesalzener Fassbutter und Gänseschmalz	2,00 €

## Suppen

~ Waldpilzcrèmesuppe	2,00 €
~ Rahmsuppe vom Winterspargel	2,00 €
~ Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten	2,00 €

## Warme Speisen

~ Gebratene Hühnerbrust auf Zucchini Gemüse mit leichter Chilisauce	3,10 €
~ Ofenfrische Gänsekeule mit Apfelrotkohl und kräftiger Sauce	5,20 €
~ Knusprige Entenkeulen mit Preiselbeerrotkohl und Orangensauce	3,90 €
~ Tranchen vom rosa gebratenen Hirschrücken mit Speck-Rosenkohl	5,90 €
~ Würziger Wildschweingulasch mit Lorbeer und Wacholder	4,50 €
~ Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Gurken- Minzgemüse mit Riesengarnelen	4,50 €

## Beilagen

~ Kartoffelklöße	0,80 €
~ Rosmarinkartoffeln	0,80 €
~ MaCairekartoffeln	0,80 €
~ Schupfnudeln	0,80 €
~ gebutterte Eierspätzle	0,80 €

## Desserts

~ Lebkuchenmousse	1,30 €
~ Weihnachtliche Apfelringe	1,40 €
~ Birnenhälften „Helene“	0,90 €
~ Dresdner Christstollen	0,90 €
~ Waldbeerenkompott	1,30 €
~ Birnenkompott	1,30 €
~ Panna Cotta von Waldbeeren mit Orangensoße	1,60 €

\* Bitte beachten Sie bei Ihrer Zusammenstellung des Buffets, dass ein Mindestumsatz in Höhe von 21,00 € zu erreichen ist.