

# Weihnachtsbuffet ab 30 Personen

## Kalte Speisen

- ~ Frische Feigen mit Portwein mariniert mit Streifen vom Serranoschinken 2,10 €
- ~ In Wachholderbutter gedünsteter Lachs mit Kräuter Crème Fraîche 2,60 €
- ~ Hausgemachter Orangen-Chicoréesalat mit geräucherter Entenbrust 2,90 €
- ~ Medaillons von Pute, Huhn und Schwein mit Traubengelée und Preiselbeerpastete 2,80 €
- ~ Zarte Scheiben vom Schweinebraten in Gänsefett gegart mit Cumberlandsauce und Trockenfrüchten 2,50 €
- ~ Rustikales Käsebrett mit Früchten und Salzgebäck 2,50 €
- ~ Reichhaltige Brotauswahl mit gesalzener Fassbutter und Gänseschmalz 2,00 €

## Suppen

- ~ Orangen-Karotten-Suppe mit Ingwer verfeinert 2,00 €
- ~ Rahmsüppchen vom Winterspargel 2,00 €
- ~ Gänsekleinsuppe mit Nudeln 2,50 €

## Warme Speisen

- ~ Gulasch vom Meissner Landschwein, würzig mariniert 3,70 €
- ~ Ofenfrische Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Beifußjus 4,90 €
- ~ Knusprige Entenkeulen mit Preiselbeerrotkohl und Orangensauce 3,90 €
- ~ Wildbraten mit Preiselbeersauce an gerösteten Maronen 4,80 €
- ~ Würziger Wildschweingulasch mit Lorbeer und Wacholder 4,50 €
- ~ Auf der Haut gebratener Flusszander auf Rahmwirsing 4,10 €
- ~ Gebratene Hühnerbrust auf Karottengemüse mit Orangen-Chilisauce 3,10 €

## Beilagen

- ~ Kartoffelklöße 0,80 €
- ~ gebackene Röstitaler 0,80 €
- ~ gebutterte Eierspätzle 0,80 €
- ~ gebratene Serviettenknödel auf Pilzrahm 0,90 €
- ~ Böhmisches Knödel auf gedünsteten Zwiebeln 0,90 €

## Desserts

- ~ Lebkuchenmousse 1,30 €
- ~ Weihnachtliche Apfelringe 1,40 €
- ~ Dresdner Christstollen 0,80 €
- ~ Waldbeerenkompott mit Vanillesauce 1,30 €
- ~ Quarkkälchen mit Apfelmus 1,00 €
- ~ Panna Cotta von Zimtkirschen mit Orangensauce 1,60 €

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