



Weihnachtsbuffet 1

Auswahl verschiedener Schinkenspezialitäten
Wildpastete mit Beeren und Nüssen
Verschiedene Antipasti
Tomate Mozzarella mit Pesto und Balsamicoglace
Blattsalate mit verschiedenen Ölen und Essigen
Brot, Baguette und Butter



Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen


Wildragout mit frischen Waldpilzen
halbe ausgelöste Ente auf Kirschkohl
gedünstetes Lachsfilet auf Wurzelgemüse



Klöße, Spätzle, Tagliatelle, Reis
Gemüseplatte



verschiedene weihnachtliche Cremes
Bratapfel mit Lübecker Marzipan



26,00 €
pro Person

Mindestteilnehmerzahl 25 Personen



Weihnachtsbuffet 2

Auswahl verschiedener Schinkenspezialitäten
Wild- und Entenpastete mit Beeren und Nüssen
Auswahl von verschiedenen Räucherfischspezialitäten
verschiedene Antipasti
Tomate Mozzarella mit Pesto und Balsamicoglace
Blattsalate mit verschiedenen Ölen und Essigen
Brot, Baguette und Butter



Kartoffel-Steckrübensuppe




Wildragout mit frischen Waldpilzen
Geschmorte Keule von der Barbarie-Ente auf Kirschkohl
Maispoulardenbrust auf Parika-Zucchini-Gemüse
Gedünstetes Lachsfilet auf Wurzelgemüse

Klöße, Kartoffelgratin, Tagliatelle, Reis
Gemüseplatte



verschiedene weihnachtliche Cremes
Bratapfel mit Lübecker Marzipan
feine Käseauswahl aus der Käserei Bad Bibra
mit exotischem Obst



30,00 €
pro Person

Mindestteilnehmerzahl 25 Personen



Weihnachtsbuffet 3

Serano-Schinken im Ganzen
Pasteten und Terrinen, Auswahl von Fisch, Wild und Geflügel
Räuchfisch im ganzen (Rotbarsch, Stör, Lachsforelle)
in Absprache mit dem Küchenchef!!!!
Verschiedene Antipasti
Garnelen, Algen, Geflügel, Rindfleischsalat
Honig-Melone, Schinken mit Rosa Beeren
Carpaccio vom Weideochs mit Parmesan und Olivenöl
Brot, Baguette, Butter



Samtsuppe von der Cherry Vallay Ente



geschmorte Keule von der Barbarie-Ente auf Kirschrotkohl
Maispoulardenbrust auf Parika-Zucchini-Gemüse
gedünstetes Lachsfilet auf Wurzelgemüse
Roastbeef am Buffet Gast tranchiert

Klöße, Kartoffelgratin, Tagliatelle, Reis
Gemüseplatte



verschiedene weihnachtliche Cremes
Bratapfel mit Lübecker Marzipan
französische Käseauswahl mit Tessiner Feigensenf
kleine Petit Fours



40,00 €
pro Person

Mindestteilnehmerzahl 25 Personen