



2021

## Weihnachtsbuffet 1

Auswahl verschiedener Schinkenspezialitäten  
Wildpastete mit Beeren und Nüssen  
Waldorfsalat  
Blattsalate mit verschiedenen Ölen und Essigen  
Brot, Baguette und Butter



Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen

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



Klöße, Schupfnudeln, Reis  
Gemüseplatte



verschiedene weihnachtliche Cremes  
Schokoladenkuchen



29,90 €  
pro Person

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen



2021

## Weihnachtsbuffet 2

Auswahl verschiedener Schinkenspezialitäten  
Wild- und Entenpastete mit Beeren und Nüssen  
verschiedene Antipasti  
Blattsalate mit verschiedenen Ölen und Essigen  
Brot, Baguette und Butter



Kartoffel-Steckrübensuppe



Wildragout mit frischen Waldpilzen  
Geschmorte Keule von der Barbarie-Ente auf Preiselbeerrotkohl  
Maispouardenbrust auf Rahmwirsing  
Gedünstetes Lachsfilet auf Wurzelgemüse

Klöße, Kartoffelgratin, Tagliatelle, Reis  
Gemüseplatte



verschiedene weihnachtliche Cremes  
Bratpfel mit Lübecker Marzipan



32,90 €  
pro Person

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen



2021

## Weihnachtsbuffet 3

Pasteten und Terrinen, Auswahl von Fisch, Wild und Geflügel  
Verschiedene Antipasti  
Waldorfsalat  
Carpaccio vom Weideochs mit Parmesan und Olivenöl  
Brot, Baguette, Butter

★★★★★

Samtsuppe von der Cherry Vallay Ente

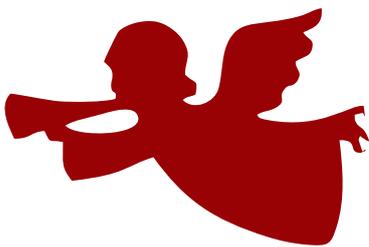
★★★★★

geschmorte Keule von der Barbarie-Ente auf Preiselbeerrotkohl  
Maispouardenbrust auf Rahmwirsing  
gedünstetes Lachsfilet auf Wurzelgemüse  
Krustenbraten vom Duroc-Schwein

Klöße, Kartoffelgratin, Schupfnudeln, Reis  
Gemüseplatte

★★★★★

verschiedene weihnachtliche Cremes  
französische Käseauswahl mit Tessiner Feigensenf



44,90 €  
pro Person

Mindestteilnehmerzahl 20 Personen