

- gültig ab 20 Personen -

# 1. Weihnachtsbuffet

## Warmteil

Karotten-Vanillesuppe mit Fleischklößchen

Wildschweinfilet mit Nusskruste, an Rotwein-Zimt-Zwetschgen und Brokkoli

Karpfenfilet in Senf-Fenchelkruste, auf Apfel-Zwiebelgemüse und Meerrettichschaum

Maishähnchenbrust „Suprême“ mit Frischkäse gefüllt, im Speckmantel gebraten,  
auf Orangen-Wirsing

Dauphinekartoffeln, Kurkumareis, Tagliarini

## Kaltteil

Wildschweinsülze mit Preiselbeersauce

Spinat-Schinkenroulade

Arrangement von Käse aus Deutschland und Frankreich

Roastbeef rosa, an Sellerie-Walnussalat

Ausgesuchte Schinkenspezialitäten aus der Region

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Champignonsalat

Bunte Blattsalate und Gemüseplatte mit Kräuterdressing

Brot- und Brötchensortiment

Butter und Schmalz

## Dessert

Lebkuchenmousse mit gehobelter Schokolade

Crêpes mit Waldbeerfüllung

Rote Grütze mit Vanillesauce

38,00 € pro Person

- gültig ab 20 Personen -

## 2. Weihnachtsbuffet

### Warmteil

Rotwein-Holundersuppe mit Birnen und Buttercroutons

Gebratenes von der Gans mit Schinkenrosenkohl und Kartoffelklößchen

Gespickte Rehkeule in Wacholderrahm, Preiselbeerrotkohl  
und Pflaumen-Semmelknödel

Lachs-Fenchel-Tomaten-Gratin

Kartoffelklöße, Macairekartoffeln, Curryreis

### Kaltteil

Rote-Beete-Terrine

Schwarzwälder Schinken auf Melonenschiffchen

Variation von Käse, fruchtig garniert

Deftiges aus der Dürrröhrsdorfer Landfleischerei  
mit hausschlachtenen Wurstspezialitäten, Hackepeter und Schinken

Geräuchertes von Forelle und Heilbutt

Hausgebeizter Lachs und Matjesfilet

Fruchtig gefüllte Putenbrust

Antipasti

Weißkohl-Specksalat

Butter, Schmalz

Brot und Brötchensortiment

### Dessert

Marzipan-Crème-Brûlée mit Zimtkirschen

Orangencrème

Feines Nougatmousse

39,00 € pro Person

- gültig ab 20 Personen -

# Weihnachtliches „Steinbrecher buffet“

## Warmteil

Steinmetztopf (Kesselgulasch mit Hirtenkäse)

Kasselersteak mit Birnen und Camembert gratiniert

Steinbeißerfilet in Senf-Zwiebel-Eihülle auf Gewürztomaten

Schweinefilet im Kräuter-Pfeffermantel an Steinchampignons

Kartoffelgratin, Chili-Kurkumareis, Macaire-Kartoffeln

## Kaltteil

Mild geräucherte Putenbrust und hausgemachter Wildschinken  
an Apfel-Sellerie-Salat

Glacierte Zunge vom Schwein mit Mixed Pickles

Feines aus dem Fischrauch von Forelle und Heilbutt,  
Makrele, gebeizter Lachs und Matjes

Arrangement von Käse aus Deutschland und Frankreich auf Schieferplatte,  
mit Früchten garniert

Brot- und Brötchensortiment

Butter und Schmalz

## Dessert

Apfelschnee mit Mandeln, Zimt und Schokolade

Panna Cotta mit Rumfrüchten, umlegt mit Pflastersteinen (Schokoladenlebkuchen)

Spekulatius-Tiramisu

37,00 € pro Person