

Unser Weihnachtsbuffet 2018



Als Vorspeise bieten wir an:

Anti-Pasti-Spezialitäten
Wildpastete Hubertus mit Cumberland-Sauce
Geräucherte Hähnchenbrust, Parmaschinken auf Melone
Gefüllte Schinkenröllchen
Gefüllte Eier mit Cognac-Creme

Aus unserem Fischernetz:

Salm „Küchenmeister Art“ mit Crevetten rosé
Norweger Räucherlachs
Obersalbacher geräucherte Forellenfilets
Verschiedene Makrelenfilets, Pfefferfische
Helgoländer Krabbencocktail
Gefüllte Tomaten und Törtchen
Sahnemeerrettich, Cocktail-Sauce

Warme Vorspeisen:

Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Nudeln
Brokkoli-Cremesuppe, Wildcremesuppe mit Sherry

Zum Hauptgang empfehlen wir:

Zander auf Gemüsebett mit Safransauce
Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Rinderbraten in Burgundersauce
Involtini alla Milanese (Kalbsröllchen in Weißweinsauce geschmort)
Pan. Putenschnitzel
Rehbraten in Pfifferlingrahmsauce
Gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl
Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Speckbohnenbündel
Hausgemachte Spätzle, Bandnudeln,
Kartoffelgratin, Schneebällchen

Vegetarisch: gefüllte Paprika, gefüllte Champignons mit Gorgonzola überbacken

Salate: Bunte Blattsalate, Feldsalat in Knoblauchdressing oder Vinaigrette

Zum Dessert bieten wir an:

Mousse au vanille, Mousse au chocolat
Panna Cotta mit Waldbeersauce
Bratapfelmousse

Bitte stellen Sie sich von den hier aufgeführten Speisen Ihr Weihnachtsmenü zusammen (ohne Personalgestellung). Der Preis richtet sich je nach Auswahl und Personenzahl.
(mindestens 10 Personen)