

## Weihnachts- und Winterbuffets 2018

### Buffet 1

#### Vorspeisen

Salat von grünem und weißem Sellerie mit Haselnüssen und Apfelchips

\*

Salat von Bamberger Hörnchen in Zuckerrüben-Gemüsevinaigrette mit Petersilie  
und Perlzwiebeln

\*

Gebratene rote Bete mit Fenchel und Pomelo

#### Hauptgerichte

Hirschragout mit Glühweingewürzen und Weintrauben, dazu Haselnußspätzle

\*

Elsässer Weinsauerkraut mit Bauchspeck, Rauchwurst und Schwenkkartoffeln

#### Dessert

Bayrisch Creme mit Mandeln

\*

Mohnmousse mit Rumkirschen im Glas

Brot, Butter und Schmalz

10 – 30 Personen - p. P.	€	26,00
31 – 100 Personen - p. P.	€	24,00
101 – 500 Personen - p. P.	€	22,00

## Buffet 2

### Vorspeisen

Feldsalat mit Orangen und Walnüssen an Honig-Senf-Vinaigrette

\*

Rote Bete Carpaccio mit Tranchen vom hausgebeiztem Lachs

\*

Apfel-Sellerie-Salat mit gebrannten Nüssen

### Suppe

Boullion mit Wurzelgemüse und Flädle

### Hauptspeisen

Geschmorte Gänsekeulen mit Backobst, Karottenpüree und Maronen in Madeirabutter

\*

Zander auf Wirsinggemüse in Rahm mit Kräuterspätzle

\*

Kürbisrisotto mit Schwarzbrotcroutons

### Dessert

Bratäpfel mit Mohn - Vanillesauce

\*

Spekulatius-Tiramisu

Brett mit Käsevariation Brot, Butter und Schmalz

10 – 30 Personen - p. P.	€	32,00
31 – 100 Personen - p. P.	€	28,00
101 – 500 Personen - p. P.	€	25,00

## **Buffet 3**

### **Vorspeisen**

Rucolasalat mit Kartoffeln und Speckdressing

\*

Karotten-Orangensalat mit Nüssen

\*

Mit Anis gebeizte Lachsforelle auf Fenchelgemüse

### **Suppe**

Geröstete Maronencremesuppe

### **Hauptspeisen**

Wildbraten in Burgundersauce, fruchtiger Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel

\*

Lachs auf Schwarzwurzelgemüse und Bandnudeln

\*

Gemüsegratin mit Waldpilzen

### **Dessert:**

Lebkuchenstrudel mit Vanillesauce

\*

Nougatmousse mit Punschfrüchten

\*

Brett mit Käsevariation Brot und Butter

Brot, Butter und Schmalz

10 – 30 Personen - p. P.	€	32,00
31 – 100 Personen - p. P.	€	28,00
101 – 500 Personen - p. P.	€	25,00

## Buffet 4

### Vorspeisen

Aubergine-Tomatenröllchen mit Parmesan aus dem Ofen  
\*  
Chicoree-Orangensalat mit gerösteten Nüssen und Dörrobst  
\*  
Räucherfischvariation auf dem Holzbrett

### Suppe

Selleriecremesuppe mit Äpfeln und gebratener Blutwurst

### Hauptspeisen

Gefüllte Kalbsbrust in Portweinjus mit Feigen und Salbei, glasierte Perlzwiebeln  
und Schwenkkartoffeln  
\*  
Fischragout „Stroganoff“ mit Gurke, roter Bete und saurer Rahm sowie Bandnudeln  
mit Olivenöl  
\*  
Pot au Feu von der Ente, dazu Kartoffel- Petersilienpüree mit Oliven und Knoblauch und gegrillter Fenchel

### Desserts

Feigentarte mit Marzipan  
\*  
Zitronengras Creme Brûlée

Brot, Butter und Schmalz

10 – 30 Personen - p. P.	€	40,00
31 – 100 Personen - p. P.	€	36,00
101 – 500 Personen - p. P.	€	32,00

## **Buffet 5 Vegetarisch**

### **Vorspeisen und Salate**

Junger Spinat, frische Feigen und Peccorino

\*

Gurkensalat mit Chili und Mohn

\*

Marinierte Auberginen, Olivenöl und Chimichurri

### **Hauptgerichte**

Kichererbsen mit Honig-Süßkartoffeln, Tomate und Spinat

\*

Saitan Gulasch, Birnen Rotkohl und Serviettenknödel

\*

Mangold Rouladen, Wildkräutersauce und Basmatireis

### **Dessert**

Mini Kirschenstrudel mit weißer Schokoladensauce

\*

Marzipanmousse und Baby Ananas

\*

Kleine Würfel „Carrot Cake“ mit Walnüssen

Diverse Brotsorten und Butter

10 – 30 Personen - p. P.	€	32,00
31 – 100 Personen - p. P.	€	28,00
101 – 500 Personen - p. P.	€	25,00

## Buffet 6

### Vorspeisen und Salate

geräucherte Entenbrust, mit Rotweinschalotten  
\*

Gänse Rilette auf Bauernbrot  
\*

Wildkräutersalat mit Walnussvinaigrette  
\*

Rote Bete mit Kreuzkümmel und frischem Koriander

### Hauptgerichte

Hirschragout á la Bourignon mit Apfel-Birnenrotkohl und handgehobelten Spätzle  
\*

Strudel von Wurzelgemüse und Haselnußsauce  
\*

Zanderfilets „blau“ mit Petersilienkartoffeln und Wintergemüse

### Dessert

Heiße Bratäpfel mit Marzipan-Rumfüllung und Mohn-Vanillesauce  
\*

Spekulatius Tiramisu

Diverse Brotsorten und Fassbutter

10 – 30 Personen - p. P.	€	32,00
31 – 100 Personen - p. P.	€	28,00
101 – 500 Personen - p. P.	€	25,00

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19 % MwSt.