



## Weihnachtsbuffet I

### Vorspeisen

Salatbuffet mit verschiedenen marinierten Rohkostsalaten  
Matjestatar in pikantem Apfel-Zwiebel-Kompott und mariniertem Senfkaviar  
Europäische Käseauswahl mit Früchten garniert  
Rustikale Wurstplatte mit saurem Gemüse  
Variationen von Brot & Brötchen mit Butter

### Suppe

Suppe vom gebackenen Sellerie mit Sesam-Öl abgerundet

### Hauptgänge

Hirsch-Edelgulasch in Preiselbeersauce  
Tranchen von der Hähnchenbrust auf buntem Gemüse und fruchtiger Tomatensauce  
Buntbarschfilet in Rote-Bete-Meerrettich-Sauce

### Als Beilagen reichen wir:

Hausgemachter Apfelrotkohl  
Bunte Gemüseauswahl  
Thüringer Klöße  
Minikartoffeln in der Schale  
Gebutterte Penne

### Dessert

Panna-Cotta mit Fruchtmark  
Bratapfelgrütze mit Vanillesauce

**33,90 € pro Person**



## Weihnachtsbuffet II

### Vorspeisen

Salatauswahl mit verschiedenen marinierten Rohkostsalaten  
und Blattsalaten, dazu zweierlei Dressings

Bulgur Salat mit gebratenen Hirschbratwürstchen und Rote-Bete-Vinaigrette

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen

Variation von verschiedenen Braten- und Aufschnittspezialitäten

Brot- & Brötchenauswahl mit Butter

### Suppe

Blumenkohl-Kokos-Suppe mit Curry verfeinert

### Hauptgänge

Rollbraten vom Schwein mit Maronen und Backpflaumen gefüllt

Burgunderbraten vom Rind in eigener Sauce

Zanderfilet auf gerahmten Spitzkohl mit Dijon-Senf verfeinert

### Als Beilagen reichen wir:

Hausgemachter Apfelrotkohl

Bunte Gemüseauswahl

Thüringer Klöße

Herzoginkartoffeln

Kartoffelgratin

### Dessert

Mascarpone-Mandel-Creme

Haselnuss-Nougat-Panna-Cotta mit Glühkirsch-Mark

**35,90 € pro Person**