



Weihnachtsbuffet I

Vorspeisen

Salatbuffet mit verschiedenen marinierten Rohkostsalaten

Spinat-Lachs-Röllchen

Auswahl von verschiedenen Käsespezialitäten, garniert mit Früchten

Rustikale Wurstplatte mit saurem Gemüse

Variationen von Brot & Brötchen mit Butter

Suppe

Sellerie- Apfel- Süsschen

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 Gemüseplatte mit Ofenkürbis & Rosmarin

Thüringer Klöße

Minikartoffeln in der Schale

Gebutterte Penne

Dessert

Lebkuchen-Panna-Cotta mit Spekulatiuscrumble

Bratapfelgrütze mit Vanillesauce

35,90 € pro Person



Weihnachtsbuffet II

Vorspeisen

Salatauswahl mit verschiedenen marinierten Rohkostsalaten
und Blattsalaten, dazu zweierlei Dressings
Bulgur Salat mit Rote-Bete-Vinaigrette, dazu kleine Bratwürstchen
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen
Variation von verschiedenen Braten- und Aufschnittspezialitäten
Brot- & Brötchenauswahl mit Butter

Suppe

Rote Beete-Orangensuppe mit Ingwer verfeinert

Hauptgänge

Rollbraten vom Schwein mit Maronen und Backpflaumen gefüllt
Brust und Keule von der Weihnachtsgans in Orangensauce
Zanderfilet auf gerahmtem Spitzkohl mit Dijon-Senf verfeinert

Als Beilagen reichen wir:

Hausgemachter Apfelrotkohl
Bunte Gemüseplatte mit Ofenkürbis & Rosmarin
Thüringer Klöße
Herzoginkartoffeln
Kartoffelgratin

Dessert

Mascarpone-Rumtopf-Creme
Haselnuss-Nougat-Panna-Cotta mit Glühkirsch-Mark

37,90 € pro Person



Weihnachtsbuffet III

Vorspeisen

Pflücksalate mit bunten Kirschtomaten, Ziegenfrischkäse und gerösteten Saaten,
dazu zweierlei Dressings

Kleine Bratwürstchen auf marinierten Beluga-Linsen

Auswahl von verschiedenen Käsespezialitäten, garniert mit Früchten

Triologie von Räucherlachs, Gravedlachs und Stremellachs mit Sahnemeerrettich

Variationen von Brot & Brötchen mit Butter

Suppe

Cremige Suppe von Roten Linsen und Süßkartoffeln

Hauptgänge

Zarte Ochsenbäckchen in Spätburgundersauce

Brust und Keule von der Weihnachtsgans in Orangensauce

Medaillons aus dem Lachsfilet auf Erdnuss-Teriyaki-Sauce

Als Beilagen reichen wir:

Hausgemachter Apfelrotkohl

Buntes Pfannengemüse, gebutterter Rosenkohl

Thüringer Klöße, Herzoginkartoffeln, Basmatireis

Dessert

Weihnachtliches Schokoladenmousse mit Himbeermark

Kokos-Zitronengras-Panna-Cotta mit Mangogrütze

40,90 € pro Person