



Buffet

Winter I

VORSPEISEN

Bunte Wintersalate mit zerlei Dressing
Salat von Roter- und Gelber Beete mit Kümmelkaramell
und Ziegenkäse in Walnuss-Balsamico-Dressing
Gänse-Nuss-Sülze mit Honig-Thymian-Senf
Variation von gebeizten und geräuchertem Lachs auf
Orangen-Fenchel-Salat
Tranchen vom Kalbsrücken an einer Thunfisch-
Mayonnaise und Kapernäpfel
Hokkaido-Cremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl

HAUPTGÄNGE

In Ahrburgunder geschmorter Kalbstafelspitz
Winterkabeljau (Skrei) in Wurzelgemüsesud
Steinpilz-Lasagne

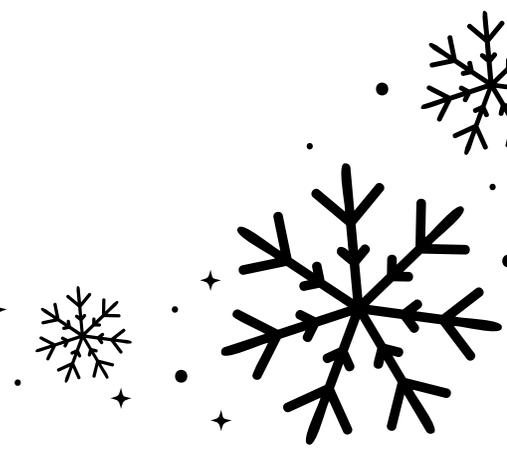
BEILAGEN

Apfel-Kartoffelgratin
Himalaja-Basmatireis
Trüffel-Wirsing

DESSERTS

Glühwein-Brombeer-Tiramisu
Mandel-Pannacotta mit Zimtpflaumen
Mousse von der Valrhona-Schokolade

€ 44,50 pro Person (ab 20 Personen)*





Buffet

Winter 2

VORSPEISEN

Am Stück pochierter norwegischer Salm mit Orangen-

Dill-Schmand

Salat vom Rindertafelspitz in Apfel-Meerrettich-

Vinaigrette

Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenem Garnelen-

Spieß

Bunte Wintersalate in zerlei Dressing

Salat von Bunten-Linsen mit geräuchertem Schweinefilet

Essenz von der Hafermast-Gans mit Maronen-Klößchen

HAUPTGÄNGE

Sauerbraten vom Eifelhirsch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Riesling-

Schaum

Ratatouille-Lasagne

BEILAGEN

Himbeer-Rotkohl

Kartoffelklöße

Ofen-Kürbis

Tagliatelle

DESSERTS

Waldfrüchte im Gewürz-Rotwein-Sud mit Bourbon-

Vanillesauce

Lebkuchen-Tiramisu

Himbeer-Vanille-Pannacotta

€ 49,50 pro Person (ab 20 Personen)

