



Weihnachtsbuffet

Vorspeisen/Salate

frischer Feldsalat mit Nüssen
dazu reichen wir eine Balsamicovinaigrette

*

„rosa“ gebratene Barberie-Entenbrust
auf Orangen-Pfefferrahmsauce

*

norwegischer Räucherlachs mit Wachteleiern
auf knusprigem Rösti mit Wasabi-Creme-Fraiche

*

warmer Schafskäse mit marinierten Oliven und Kirschtomaten

*

gebackene Datteln im Speckmantel

*

ofenfrisches Baguette, Walnussbrot
und Cocktailbrötchen

Hauptgerichte

frisch gebratene Schweinefiletmedaillons
im Speckmäntelchen auf gebackenen Champignons
schwäbische Käsespätzle

kross gebratenes Rinderfilet mit Walnusskruste
oder Gorgonzolasauce

geschmorte Rehkeule von heimischen Tieren in in Wacholder-
Maronen-sauce mit Apfelzimtrotkohl und feinen Serviettenknödeln
gefüllte Bienen mit Preiselbeeren

Dessert

zweierlei Mousse
Quarkmousse und Mousse au chocolate mit Pistazien

*

Mascarponecreme mit Zimtfeigen

*

Quarkknödel mit Kirschen