

WINTERBUFFET 2017

Vom 13.11.2017 - 19.01.2018 jeden Freitag- und Samstagabend ab ca. 18.00 Uhr
Im Dezember auch Donnerstags
Kein Winterbuffet am 05.01. & 06.01.2018

KALTE SPEISEN

Zartrosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladen Sauce

Feine Fischplatte an einer Röhreikuppel angerichtet mit Räucherlachs,
Graved Lachs, einer Räucherfischauswahl sowie einer
Sahne- Meerrettich und Honig- Dijon Sauce

Strauchtomaten mit Mozzarella- Perlen und Basilikum- Pesto

Antipasti:

verschiedene eingelegte Gemüsesorten und eingelegter Schafskäse

SALATBUFFET

Marktfrische Rohkostvariationen mit einem Blattsalatmix und
verschiedenen Dressings

WARME SPEISEN

Gegrillte Entenkeule an geschmortem Apfelrotkohl
mit einer Orangensauce und Petersilienkartoffeln

Rinderrouladen mit Bratensauce, Rosenkohl dazu Kartoffelgratin

Grünkohl mit Kasseler, Schinkenkochwurst
süßen Kartoffeln und Bratkartoffeln

Geschmorte Hirschkeule in einer Preiselbeerssauce
dazu Blumenkohl, Schupfnudeln und Hollandaise

FRONTCOOKING*

Hähnchenbruststreifen in Olivenöl gebraten
mit frischem Gemüse, Penne und mit Parmesan abgeschmeckt

Schweinefiletsteaks an einer Lebkuchen- Sauce
mit Wirsing in Rahm und Röstkartoffeln

DESSERT

Bratapfelauflauf mit Rum- Rosinen, Mandeln und Marzipan an Vanillesauce

Lebkuchen- Kirsch- Tiramisu

Verschiedene Wintereisorten mit diverse Saucen

26,90 € pro Person

* Einzelbuchung ab 50 Personen mit Frontcooking 26,90 € p. Pers.

* Einzelbuchung ab 20 Personen mit Frontcooking 28,90 € p. Pers.

Wenn Sie wissen möchten, welche Allergene oder Inhaltsstoffe sich in unseren Speisen befinden,
fragen Sie unsere Mitarbeiter

Kulinarie