

# Weihnachtsbüffet

25.-26.12.2017 um 12.00.bis 14.00 Uhr

## Suppenbüffet

*Festtagssuppe mit feinen Einlagen*

## Vorspeisenbüffet

*Gefüllte Schweinelende auf aromatischem Waldorfsalat*

*Pumpnickeltaler mit verschiedenen Creams*

*Feine Schinkenauswahl mit Crissinstangen*

*Leichte Mousse von Kräuterquark mit Gemüsestäbchen*

*Zart geräucherte Buttermakrele mit Dill- Senfsoße*

*Antipastivariation mit verschiedenen Gemüsesorten*

*Rotebeetecarpacchio fein garniert*

*Verschiedene Brotsorten, Butter und hausgemachtes Schmalz*

## Salate

*Auswahl aus unserer Salatbar*

*Blattsalat mit zweierlei Dressing mit Speck und Croutons*

## Hauptgangbüffet

*Herzhaftes Wildgulasch*

*Putenrollbraten mit Geflügelrahmsauce*

*Gegrillter Kalbsrücken am Büffet tranchiert*

*Zarter Rinds Tafelspitz im Sud mit aromatischer Meerrettichsauce*

*Gebratener Wolfsbarsch auf Schmorgemüse von  
Kürbis, Süßkartoffeln, Pastinaken und Zwiebeln*

## Beilagen

*Semmelknödel, Schlosskartoffeln, Butterspätzle*

*Rotkohl und Speckbohnen*

## Dessertbüffet

*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Apfel- Zimtcreme mit Crumble*

*Topfenknödel mit Marille und Pflaumenfüllung*

**Preis pro Person: 28,50 €**

## Hinweis:

*Kinder 0-5 Jahren sind frei/ 5-12 Jahren ½ Preis (14,-)*

## **Bei Stornierung zu beachten:**

*Alle Reservierungen sind **verbindlich** und  
müssen bis spätestens 22.12.2017 /20.00 Uhr storniert werden!*

*Wird nicht rechtzeitig storniert bzw. fehlen Personen an diesen Tagen zur Reservierten  
Personenanzahl, erheben wir eine Unkostenpauschale von 15,- € pro fehlende Person.*