

Weihnachts- Buffet

für 15 bis 60 Personen



Vorspeisen

Fenchelschaumsuppe mit Süßkartoffelchips
Carpaccio vom Wild mit Orangenfilet und Walnüssen auf Feldsalat
Weihnachtliches Rote-Bete-Carpaccio mit Feldsalat, Birnen und Kürbiskernkrokant

Käsespezialitäten, dazu hausgebackenes Sauerteigbrot,
Fleur de Sel und natives Walnussöl

Hauptgänge

Spinat-Cashew Tortellini an Salbei-Butter und Fenchelgemüse
Parmigiana (gebackenen Aubergine mit Tomaten und Parmesan)
Glasierte Gänsekeule in Orangensoße mit Rot-, Grünkohl und Kartoffelklößen

Nachspeise

Schokoladen-Tarte mit pochierten Birnen

Getränke

Weine

Montepulciano - trocken

Primitivo - trocken

Riesling - feinherb

Bier

Radeberger Pilsner, alkoholfreies Clausthaler

Hausgemachter Weihnachts-Eierpunsch

Alkoholfreie Getränke

Kaffee und Kaffeespezialitäten, verschiedene Tees nach Verbrauch

pro Person ab 59,- Euro (inkl. 7% MwSt.)

Die angebotenen Speisen verstehen Sie bitte als Vorschlag.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Menüs oder Buffets und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.