

# 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. 5% 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.*