

## BUFFET X-MAS I

### Vorspeisen

Sauerkrautsalat mit Chili und Balsamico  
Zarte Scheiben vom Serranoschinken mit Feigenspalten  
Rote Beete Carpaccio mit Ruccolasalat  
Frittierte Auberginen – und Zucchinischeiben mit Parmesan  
Scheiben von der Tafelspitzsülze mit Gemüsevinaigrette  
Hausgemachte Fischterrinen mit Joghurdip  
Ciabatta, frischer Kräuterdip & Schmalz

### Suppe

Rosenkohlsuppe mit Räucherlachsstreifen

### Hauptgänge

Saftige Entenkeule in Schokoladen – Rotweinsauce mit Apfelrotkraut  
Gebratenes Seeteufelfilet an gelber Paprikasoße  
garniert mit Shrimps und Lauchringen  
Hausgemachte Canneloni mit Pilz-Käsefüllung  
\*  
Rosmarinkartoffeln  
Semmelknödel

### Dessert

Zimtcrème mit Feigen  
Mousse au chocolat

Ab 50 Personen 28,50 €

Ab 30 Personen 29,50 €

## **BUFFET X -MAS II**

### Vorspeisen

Spinat-Frittatine gefüllt mit Oliven – Ricotta & Tomatenpesto  
Geflügelleberterrinen mit Endiviensalat  
Ruccolasalat mit Büffelmozzarella, gerösteten Pinienkernen  
& Orangen – Mangodressing  
Marktfrische Blattsalate mit karamelisierten Walnüssen und Balsamico-  
Kräuter dressing  
Carpaccio vom hausmariniertem Lachsfilet mit Ananas – Honig Dip  
Rote Bete Salat mit Wasabi Frischkäse  
Avocadosalat mit Garnelen  
Ciabatta, Meersalz und Olivenöl

### Suppe

Zucchinicrémesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

### Hauptgänge

Tranchen vom rosa gebratenen Rehrücken mit Pfifferlingen an Preiselbeerjus  
Gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Rotweinzwiebeln  
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Tomaten – Fenchelgemüse  
Spinat – Serviettenknödel mit Trüffelrahmsauce  
Pikanter Bratapfel mit Lauch und Chili gefüllt  
\*  
Kartoffel - Selleriepüree  
Mandelkrokette  
Wildreis

### Dessert

Lebkuchencreme mit Sauerkirschsauce  
Vanille Panna Cotta mit Zwetschgenkompott  
Frischkäse und Rohmilchkäseauswahl vom Holzbrett

Ab 50 Personen 34,50 €  
Ab 30 Personen 30,50 €

### **BUFFET X-MAS III**

#### Vorspeisen

Gebackene Geflügelleber auf Petersilienpesto  
Frittierter Spargel mit Tomatenconfit  
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti  
Gebratene Entenbrustscheiben auf mariniertem Feldsalat

\*

#### Hauptgänge

Schweinefilet im Speckmantel mit Stangenbohnen  
Tranche vom gebratenen Lachs mit Zitronen Hollandaise  
Entenkeule in Schokoladensauce

\*

Apfelrotkraut  
Rahmwirsing  
Gratinierte Kartoffeln

\*

#### Dessert

Bratapfel mit Likör - Brotfüllung  
Zimtmousse mit Gewürzorange

Ab 50 Personen 26,50 €

Ab 30 Personen 28,50 €

## **BUFFET X-MAS IV**

### Vorspeisen

Feldsalat mit Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen, Orangenfilets und Himbeerdressing

Blinis mit Lachskaviar

Scheiben vom Roastbeef mit Johannisbeersauce

Radiccio - Chicoree Salat mit Riesengarnelen

\*

### Suppe

Selleriecrèmesuppe mit Blutwurstgeröstel

\*

### Hauptgänge

Ofenkartoffel mit Kürbis - Speck - Kapernconfit

Wildschweinragout mit Morcheln und Calvados

Spinatknödel mit Pilzragout

\*

Gratinierte Kartoffeln

\*

### Dessert

Marzipan Panna Cotta mit Pflaumen -Zimtkompott

Mango - Granatapfelmousse

Ab 50 Personen 28,50 €

Ab 30 Personen 30,50 €

## **X-MAS BBQ BUFFET V**

### Vorspeisen

Spinat-Frittatine gefüllt mit Oliven – Ricotta & Tomatenpesto  
Variation von mediterran gebratenem Gemüse  
Cous Cous Salat mit braunen Linsen und jungem Lauch  
Carpaccio vom hausmariniertem Lachsfilet mit Ananas – Honig Dip  
Rote Bete Salat mit Wasabi Frischkäse  
Winterliche Blattsalate mit Kernen und hauseigenem French Dressing  
Ofenfrisches Ciabatta, Kräuterdip und Zwiebel - Tomatenrelish

\*

### Frisch vom Grill

Kalbsfleischbällchen  
St.Petersfisch limonenmariniert  
Mit Meersalz marinierte Rib Eye Steaks  
Entenbrust

Mango Chutney, Kartoffel – Aioli  
Petersilienpesto  
BBQ Sauce

### Dessert

\*

Marzipan Panna Cotta mit Orangenchutney  
Vanillecrème gefüllte Windbeutel mit gestäubtem Zucker

Ab 50 Personen 34,50 €

Ab 30 Personen 36,50 €

## **X-MAS ALMHÜTTEN BUFFET VI**

### Vorspeisen

Geräucherter Schinken  
Deftiger Wurst – Käsesalat mit roten Zwiebeln  
Leberwurst am Stück  
Rotwurst auf Röstitalern mit Apfelmus  
Radieschen, Cornichons  
Senf, Apfelmus  
Vollkornbrot, Ciabatta, Laugenbrezel  
Obazda, Laugenbrezel

\*

### Suppe

Maronensüppchen

\*

### Hauptgänge

Bio Entenbrust – und Bio Entenkeule  
Bratenjus  
Schokoladen – Rotweinsauce

\*

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce, garniert mit Shrimps und Lauchringen

\*\*

Apfelrotkraut  
Waldpilze mit frischen Kräutern in Rahm  
Rosenkohl

\*\*

Kartoffelgratin  
Butterspätzle

\*

### Dessert

Warmer Apfelstrudel  
Kaiserschmarrn  
Vanilleeis  
Vanillesauce

Ab 50 Personen 29,50 €

Ab 30 Personen 30,50 €

## X-MAS BUFFET VII

### Vorspeisen

Luftgetrockneter Schinken mit grünem mariniertem Spargel  
Avocadosalat mit Garnelen  
Andalusisches Grillgemüse mit Balsamico  
Saté Spieße vom Huhn mit Sesam  
Crostini mit Walnusspesto und Riesengarnele  
Ofenfrisches Ciabatta  
Tomatenrelish, Griebenschmalz, Butter, Guacamole

### Hauptgänge

Glasierte Gänsekeule  
Rotwein - Schalottenreduktion, Bratenjus  
Apfel - Rotkohl (vegetarisch)  
Röstitaler  
Klöße  
\*  
Gedünstetes Zanderfilet im Mangoldblatt gewickelt  
Safransauce  
Sahnewirsing  
Wildreis  
\*

### Gnocchis

- mit einer Blauschimmel - Käsesauce und Ruccola
- mit einer Tomaten - Basilikum - Sauce mit Parmesansplittern

\*

### Dessert

Lebkuchen - Panna Cotta mit Orangenchutney im Glas  
Weisses Vanillemousse mit Honig im Glas

Ab 50 Personen 29,50 €

Ab 30 Personen 31,00 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19% und zuzüglich Geschirrpauschale und Anfahrt. Mindestbestellwert 1065,00 €.