

# Weihnachtsbuffets

## Buffet 1

Ofenfrisches Pesto-Ciabatta  
mit Sour Cremé, Aioli und Oliventapenade

\*\*\*

Bunte Blattsalate der Saison mit reichlich Rohkost,  
marinierten Mozzarellakügelchen, geröstetem  
Schwarzbrot und Balsamicodressing

\*\*\*

Vegetarisch gefüllte Wraps mit Fetakäse,  
Tomate, Gurke, Krautsalat & Aioli

\*\*\*

Bunte Gemüseauswahl: Bohnen im Speckmantel,  
Mandel-Brokkoli, Blumenkohl, Grillgemüse

\*\*\*

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin  
und Penne in Pesto-Sahne Sauce

\*\*\*

Schweinefilet-Medaillons in Pilzrahmsauce  
Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Basilikumsauce

\*\*\*

Zimt-Panna Cotta im Weckglas  
mit Waldbeeren & Krokant

€ 35,90 pro Person

## Buffet 2

Ofenfrisches Pesto-Ciabatta  
mit Sour Crémé, Aioli und Oliventapenade

\*\*\*

Waldorfsalat mit kandierten Walnüssen & Feldsalat

\*\*\*

Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing

\*\*\*

Datteln im Speckmantel & gratinierter Ziegenkäse

\*\*\*

Apfel-Preiselbeer Rotkohl, Rosenkohl,  
Mandel-Brokkoli & Blumenkohl

\*\*\*

Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln  
und Butterspätzle

\*\*\*

Zart geschmorte Gänsekeule aus dem Ofen  
Zart geschmorter Rinderbraten

\*\*\*

Spekulatius Crémé Brûlée  
im Weckglas mit warmen Beeren

€ 36,90 pro Person

Gerne stellen wir auf Wunsch auch ein individuelles Buffet mit Ihnen zusammen. Rufen Sie uns gerne an und vereinbaren einen Termin.

**Tel: 04421/9875695**