

Buffet zum Selbstkombinieren

Bitte wählen Sie:

Eine Suppe

- ✧ Rote-Beete-Consommé mit Kräuterbrot und Zitrusbutter
- ✧ Kürbissuppe mit Ingwer und Honig
- ✧ Fischsuppe mit Kabeljau
- ✧ Boeuf Bourguignon

3 Vorspeisen

- ✧ Winterliche Blattsalate mit marinierte Spezialitäten
(Champignons, Bohnen, Artischocken, gebratene Thunfischwürfel, Mozzarella etc.)
- ✧ Ziegenfrischkäse auf Rukola mit Orangen-Pinien-Honig
- ✧ Kürbiscarpaccio mit Pestosauce und Pancettachips
- ✧ Graved Lachs mit Dill-Honig-Sauce
- ✧ Marinierte Leber mit Trauben

2 Hauptspeisen

- ✧ Blattspinat-Paprika-Gemüse mit Pinienkernen auf Kartoffelrösti in Kräutersahne überbacken, vegetarisch
- ✧ Butternusskürbis mit Basilikumpesto, vegetarisch
- ✧ Hähnchenbrustfilet mit Cranberriesauce
- ✧ Geschmorte Entenkeule
- ✧ Putenrollbraten mit Pflaumenfüllung
- ✧ Kaninchenkeulen in Pflaumensauce
- ✧ Toskanische Schweinebraten mit Kräutern und Fenchel
- ✧ Rinderschmorbraten in Rotwein-Wacholder-Sauce
- ✧ Lammkeule provenzalische Art

2 Beilagen

- ✧ Herzoginenkartoffeln
- ✧ Mafaldine mit Pilzragout
- ✧ Schwarzwurzeln in Kräutersauce
- ✧ Fingermöhren mit Ingwer und Meersalz
- ✧ Gebackene Grüne Bohnen mit Gruyère
- ✧ Rotkohl mit Maronen
- ✧ Mandelkroketten
- ✧ Sahne-Wirsingkohlgemüse
- ✧ Polentataler mit Parmesan und Kräuterbutter überbacken

- ✧ Gemischtes Ofengemüse (Rote Bete, Pastinaken, Rote Möhren, Kartoffeln, Fenchel etc.)

1 Dessert

- ✧ Himbeer-Mascarpone-Creme
- ✧ Crème Bavaois mit Waldbeeren

€ 28,50 p/P incl. Mwst.