

## WEIHNACHTS-BUFFET **ORANGE** 2019

Anti Pasti vom Weihnachtsmann  
Eingelegtes Gemüse auf Teppich von Frau Holle  
Schneeweißer Büffelmozzarella mit Tannenbaum-Pesto  
Tafelspitz-Carpaccio mit Vinaigrette  
Lachstatar mit Honig-Senf-Dip

\*\*\*

Getrübete Kartoffelsuppe

\*\*\*

Live Cooking  
Ganze Gänse am Buffet tranchiert

Rinderschmorbraten a la Marius Dölle

Fisch von den heiligen drei Königen  
Fluß – See – Meer

Gemüse und Beilagen:  
Rot- & Grünkohl  
Rahmwirsing  
Winterliches Gemüse  
Kartoffelklöße  
Spätzle  
Reis aus dem Bananenblatt

\*\*\*

Schokoladenmousse,  
Crème Brûlée,  
Schokoladentassen mit Cremes gefüllt

**Preis pro Person 37,50 €**

## **WEIHNACHTS-BUFFET WHITE 2019**

Anti Pasti vom Weihnachtsmann  
Eingelegtes Gemüse auf Teppich von Frau Holle  
Schneeweißer Büffelmozzarella mit Tannenbaum-Pesto

\*\*\*

Knusprige Entenkeulen

Honig-Saft-Braten vom Schwein

Winterlicher Papageienfisch auf leichter Pfeffersauce

Gemüse und Beilagen:

Rot- & Grünkohl

Rahmwirsing

Winterliches Gemüse

Kartoffelklöße

Spätzle

Reis

\*\*\*

Schokoladenmousse,

Crème Brûlée

**Preis pro Person 29,50 €**