

Genuß für Leib und Seele



Wir kümmern uns um Ihre Feier..



...Sie kümmern sich um Ihre Gäste!

das Weihnachtsbuffet

Kaltanteil:

Pikanter Heringssalat an Ruccola
Geflügelsalat-mit Mandarinen und Nüssen garniert
winterliche Salate mit zweierlei Dressing
marinierter Endiviensalat mit Schweinefilettranchen
Forellenmousse auf Pumpernickelscheiben
Zarte Putenrouladen mit Mangodip und Trauben
Käsebrett mit Früchten garniert
verschiedene Brote, Butter und Gänseschmalz

Suppe:

Wildsamtsuppe mit gebratenen Waldpilzen
und Kräutercroutons

Warmanteil:

Medaillons vom Schweinelachs in einer
Apfel-Meerrettich-Soße und Kartoffelbirnen

das Beste von Gans und Ente mit Ananasrotkohl,
dazu Thüringer Klöße

Welsfilet in einer Senf-Dillsahnesoße, dazu Paprikarisotto

Dessert:

Stollen und Weihnachtsgebäck
Früchte im Schokoladenmantel
weihnachtliche Buffetdekoration Äpfel, Mandarinen, Nüsse,
Lebkuchen, Zweige und Kerzen

Preis pro Person 32,90 €

weihnachtliches Menü

-weihnachtliche Salatkreation mit Sprossen und Speckdressing
-Schweinefilet mit einer Kruste aus Cashewnüssen,
dazu Rumtopfsoße, Wirsinggemüse und Butterspätzle
-Stollenparfait mit Brombeersoße und Zwergorangen

Preis pro Person 31,60 €