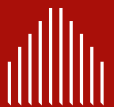


# Weihnachtsbuffet

## Weihnachtliche Buffetempfehlungen

### Buffet I

- Vorspeisen:
- Geflügelleberterrine mit Punschbirnen*  
\*\*\*
  - Kaninchenfilet auf Koriander-Preiselbeersauce*  
\*\*\*
  - Geräucherte Entenbrust mit Waldpilzen und Schalotten*  
\*\*\*
  - Feldsalat mit Backpflaumen im Speckmantel*  
\*\*\*
  - Marinierter Adventslachs auf Mohn-Senfauce*
- Hauptgerichte:
- Das Beste von Ente und Gans  
mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln*  
\*\*\*
  - Pasta Variation mit karamellisierten Maronen*  
\*\*\*
  - Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmwirsing*
- Desserts:
- Pumpernickelmousse auf Orangen-Kirschsauce*  
\*\*\*
  - Zimtparfait mit Schmoräpfeln*  
\*\*\*
  - Geeister Christstollen mit Mandelsauce*  
\*\*\*
  - Internationale Käseauswahl*



# Weihnachtsbuffet

## Buffet II

### Vorspeisen:

*Entenleberterrine auf Orangensalat*

\*\*\*

*Rehrücken mit Portweingelee*

\*\*\*

*Feldsalat mit Roquefortdressing*

*Birnenspalten und Walnüssen*

\*\*\*

*Carpaccio vom Thunfisch*

*mit Limonenmarinade und rosa Pfeffer*

\*\*\*

*Krabbensalat mit Mangospalten und Lauch*

### Hauptgerichte:

*Gänsekeule mit Spitzkohlgemüse und Kartoffelbällchen*

\*\*\*

*Lachstranchen auf Rahmsauerkraut mit Jasmin-Duftreis*

\*\*\*

*Saltimbocca vom Schweinerücken*

*mit Kartoffelgratin und karamellisierten Karotten*

### Desserts:

*Apfelstrudel mit Marsalasauce*

\*\*\*

*Mohn-Amarettoparfait mit Schattenmorellen*

\*\*\*

*Grießflammerie auf Waldfruchtsauce*

\*\*\*

*Internationale Käseauswahl*

