



# WINTERBUFFET „WHITE DREAMS“

(ab 10 Personen)

## **Vorspeise**

Feldsalat mit geriebenem Apfel, Croûtons und Walnüssen,  
dazu Honig-Senf-Dressing

Crêpes Röllchen mit Bresaola,  
Birne und Ziegenfrischkäse

Mini-Brötchenauswahl mit Salzbutter

## **Hauptgang**

Putenbraten in Maronen-Rahmsauce,  
dazu Kürbisgemüse und Schupfnudeln

## **Dessert im Glas**

Zimt-Tiramisu mit Zwetschgenkompott

Nettopreis pro Person

26,90 €



# WINTERBUFFET „WINTER KULINARIUM“

(ab 20 Personen)

## Vorspeise

Spinatsalat mit Radicchio, gelber Bete und Walnüssen,  
dazu Buttermilch-Zitronen-Dressing

Pastinaken-Birnen-Salat mit Granatapfel, Entenbrust  
und Pflaumen-Chutney

Panierter Mini-Meat Ball mit Gruyère gefüllt,  
auf Rote Bete-Schmand im Glas

Mini-Brötchenauswahl mit Salzbutter

## Hauptgang

Fruchtiges Edelwild-Gulasch  
mit hausgemachtem Rotkohl und Schupfnudeln

Spinatknödel mit Champignonrahm  
und geriebenem Gruyère

## Dessert im Glas

„Blonder Schwede“ – weiße Schokolade, Apfelkompott, Streusel

Schoko-Karamell-Trifle mit gerösteten Zimt-Mandeln

Nettopreis pro Person

32,50 €



# WINTERBUFFET „SCHNEEGESTÖBER“

(ab 30 Personen)

## Vorspeise

Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen und Cranberries,  
dazu Apfel-Balsamico-Dressing

Spitzkohlsalat mit getrockneten Aprikosen und Schnittlauch

heißgeräucherter Lachs auf Kürbis-Pastinaken Salat

Pasta-Salat mit Hühnchen, Marillen, Ricotta und gerösteten Maronen

Panierter Mini-Meat Ball mit Gruyère gefüllt,  
auf Rote Bete Schmand im Glas

Mini-Brötchenauswahl mit Salz- und Rotweibutter

## Suppe

Maronensuppe mit Preiselbeer-Schmand und Croûtons

## Hauptgang

Glasierte Entenkeule auf hausgemachtem Rotkohl, dazu Kartoffelklöße

Kabeljaufilet unter der Spekulatiuskruste an leichter Weißweinsauce,  
dazu Ingwer-Orange-Möhrrchen und Haselnuss-Gnocchi

Süßkartoffelstrudel mit Spinat und Walnüssen an Pestosauce

## Dessert im Glas

Zimt-Tiramisu mit Zwetschgenkompott

Vanillecreme mit Browniecrumble und Glühwein-Kirschen

Schoko-Karamell-Trifle mit gerösteten Zimt-Mandeln

Nettopreis pro Person

40,50 €