

Weihnachtsbrunch 2023

Pochierter Norwegischer Fjord-Lachs mit
Meerrettich-Passionsfruchtcrème

Kräuterbraten vom Schweinelachs
mit Wirsing-Dattelsalat und Senfcrème

Tomate mit Zuchinitalern
und Mozzarella mit Basilikum

Geräucherter und gebeizter Lachs
mit Makrelenhappen und Safrancrème

Luftgetrockneter Bauernschinken
mit Melone und Grissinistangen

Scheiben von der Putenbrust
mit Grillgemüse und Olivencrème

Rosa gebratene Semmerrolle vom Kalb
auf Pilzsalat mit Trüffelcrème

Gegrilltes und gefülltes Anti-Pasti Gemüse

Salat Buffet mit angemachten und
frischen Blattsalaten und dreierlei Dressings

Brotauswahl mit Schmalz, Butter und
Kräuterbutter



Kids-Buffer:

Maccheroni Auflauf mit Tomatensauce
und Käse überbacken

Kleine Putensteaks mit Gurkensalat
und Röstitalern

Chicken Wings auf Buttererbsen mit Babyspinat

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und
Maultaschenstreifen

Kürbis- Paprikacrèmesuppe

Ofenfrischer Gänsebraten, Brust und Keule
mit Grand Marniersauce

Hirschedelgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren

Am Buffet tranchiertes Schweinefilet
mit Portweinsauce

Kalbstafelspitz mit Pfifferlingscrèmesauce

Lachs und australisches Baramundi-Filet
dazu Kressesauce mit getrockneten Tomaten

Falafelbällchen auf Schwarzwurzelgemüse
mit Kartoffelwürfeln

Beilagen:

Apfelrotkohl,
getrüffelter Rahmwirsing,
Speckbohnen mit Majoran,
Röschengemüse mit Sauce Hollandaise,
Kartoffel- Birnengratin
Kartoffelklöße mit Schmelze
Herzoginkartoffeln,
Butterspätzle

Lebkuchenmousse
Spekulatiuscrème
Weiße Mousse mit Kirschen und Marzipan
Mandarinen- Mascarponecrème
Obstsalat mit Mandeln
Orangen- Zimtcrème