

Weihnachtsbrunch

2024



Pochierte Seiten vom norwegischen Lachsfilet,
ganze Forelle und Garnelenspieße
mit Aprikosen-Meerrettichdip

Medaillons und Röllchen vom Weihnachtspüter
gefüllt mit Paprika- Pflaumencrème

Mozzarella mit Tomate und gegrillte Zucchini
mit dunklem Balsamico

Kalbsbraten auf Feldsalat
mit Walnuss, roter Bete und Pilzvinaigrette

Rosa gebratenes Rindfleisch
mit Ingwercreme und Salat von wilden Brokkoli

Geräucherter und gebeizter Lachs
mit Makrelenhappen-Mix mit Estragon- Senfcreme

Mit Frischkäse gefülltes Gemüse und gebratene
Champignons mit Aioli

Schweinefiletmedaillons auf Spitzkohl- Dattelsalat
mit Zimtfrischkäse

Reichhaltiges Salatbuffet mit angemachten und
frischen Salaten dazu dreierlei Dressings

Brotauswahl mit Butterrosen



Kids-Bufferet:

Lasagne vom Rind mit Käse überbacken

Blumenkohltaler auf Karottengemüse

Mini-Schnitzel mit Buttererbsen und Kartoffelrösti

Kartoffel- Steinpilzcrèmesuppe mit Croûtons

Wildkraftbrühe mit Eierstich,
Gemüsewürfel und Petersilie

Klassischer Gänsebraten, Brust und Keule
mit Orangensauce

Wildedelgulasch mit Karotten und Maronen

Am Buffet tranchierte Entenbrust
mit Cassissauce

Seeteufel und Lachsfilet mit Safransauce
und jungem Blattspinat

Vegane Tortellini mit Paprika gefüllt,
Mandelvelouté und Rucola

Schweinelendchen auf Austernpilzen
mit Kürbisrahmsauce

Beilagen:

Apfelrotkohl

Mandelwirsing

gebratene Champignons

buntes Gemüse mit Hollandaise

Kartoffelklöße mit Schmelze

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Eierspätzle

Mandelbällchen

Gemüsereis

Nusstiramisu mit Schokoladentopping
Cassiscrème

Zweierlei Schokoladenmousse

Orangen- Zimtousse

Lebkuchenmousse mit Rumtopf
Spekulatiuscrème mit Kirschen

Langnese Eistruhe mit vier verschiedenen
Rahmeisorten und Vanillesauce