

Unser "blau-goldiges" Weihnachtsbuffet

Kalte Speisen

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Honig- Senfcreme
Matjesheringe in verschiedenen Marinaden
Geräucherte Truthahnbrust
mit Früchten und Waldorfsalat
Rosa gebratenes Roastbeef mit Preiselbeermeerrettich
Auswahl knackiger, winterlicher Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Weißkohl-Möhrensalat mit getrockneten Trauben
Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing und Zimtroutons

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Oliven
Brot- und Brötchenauswahl, Gänseeschmalz und Butter

Warme Speisen

Gänsekraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Gänseklein

Ragout vom Brandenburger Wild
in Wachholderrahm mit Waldpilzen und Spätzle

Am Büffet für Sie tranchiert:
Mit Backpflaumen gefüllter Rücken vom Jungschwein
mit Apfel-Calvadosauce und Petersilienkartoffeln
Gebratene Lachsschnitte auf Gemüsestroh und Krebsauce
Basmati- und Wilder Reis

Süße Speisen

Spekulatius-Krokantcreme mit beschwipsten Kirschen
Mit Marzipan und Rosinen gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten mit Korinthen und Nüssen
Christstollen und Weihnachtsgebäck

36,00 € p. Person