

Festliches Weihnachtsbuffet

Winterlicher Genuss · Festliche Aromen · Kulinarische Köstlichkeiten

Festliche Vorspeisen & winterliche Salatkreationen

Winterliche Blattsalatvariation

Knackige Blattsalate mit erlesenem Marktgemüse, knusprigen Kräuter-Croûtons und fein abgestimmter Balsamico-Vinaigrette.

Orientalischer Couscous mit winterlichen Früchten

Locker gedämpfter Couscous mit fruchtigen Cranberries, saftiger Birne und frischen Kräutern.

Carpaccio von der Roten Bete

Hauchdünn geschnittene Rote Bete mit cremigem Feta, Walnüssen und einem Hauch goldenen Honigs.

Winterlicher Farfalle-Salat

Zarte Farfalle mit knackigem Apfel, mildem Mozzarella und feinen Mandelblättchen, verfeinert mit hausgemachter Pesto-Balsamico-Vinaigrette.

Festliche Camembert-Crostini

Knusprige Crostini mit zartschmelzendem Camembert, fein karamellisiertem Kürbis und aromatischem Thymian.

Weihnachtliche Hauptgangkreationen

Fünf Stunden sanft geschmorte Rinderschulter in Rotwein-Preiselbeer-Jus

Butterzarte Rinderschulter, über fünf Stunden bei niedriger Temperatur geschmort, begleitet von einer kräftigen, samtigen Rotwein-Preiselbeer-Jus.

Gefüllte Hähnchenrouladen-Medaillons an Winterkräuter-Rahm

Saftige Medaillons von der Hähnchenbrustroulade, gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten und aromatischem Basilikum-Pesto, serviert an samtiger Winterkräuter-Rahmsoße.

Vegetarische Winterlasagne mit Linsen, Julienne-Gemüse & Ricotta

Feine Lasagneschnitten mit herzhaften Linsen, zartem Julienne-Gemüse und cremigem Ricotta, vollendet mit einer goldbraun überbackenen Käsekruste.

Festliche Beilagen

Feine Butterspätzle · goldgelb und zart

Duftender Butterreis · locker und aromatisch

Rosmarinkartoffeln · mit feinen Kräutern veredelt

Traditioneller Apfelrotkohl · sanft geschmort mit winterlichen Gewürzen

Süßer Weihnachtszauber

Bratapfel-Tiramisu mit winterlichem Zimt

Feine Mascarponecreme, geschichtet mit aromatischem Bratapfelkompott und einer zarten Zimtnote.

Mousse au Chocolat

Luftig aufgeschlagene Mousse aus dunkler Schokolade, veredelt mit einem Hauch Vanille.

42,90 € pro Person

Alle Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.