



Weihnachtsbuffet

Kalte Speisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Gebeizter „Graved“ Lachs mit Senf-Dillsauce

Blattsalat mit in Honig karamellisierten Entenbruststreifen und Erdbeeressig

Marinierte Mozzarella-Kugeln mit Cocktailtomaten und frischem Basilikum

Scheiben vom marinierten Jungschweinrückenbraten mit Thunfisch-Pesto

Warme Speisen

Rinderbraten in Burgundersauce mit Drillingskartoffeln und Bohnenbündchen im Speckmantel

In Tannenhonig glacierte Barbarie-Entenbrust auf Mandarinen-Pfeffersauce mit Serviettenklöße und Apfelrotkohl

Nachspeisen

Mousse au Chocolat und Weihnachtliche Glühweingrütze mit Bourbon-Vanillesauce

Internationale Käseauswahl mit Früchten

Brotauswahl mit Land- und Kräuterbutter