

## Winterliches Buffet I

### Salatbuffet

Auswahl an Chicoree – Feldsalat - Lollo Rosso - Lollo Bionda  
Verschiedene Toppings  
Orangen-Zimtdressing - Wacholderdressing  
Angemachte Butter – Griebenschmalz

### Vorspeisen

Rote Bete Salat – Maronen - geröstete Mandeln - Orangen-Vinaigrette  
Vitello Tonnato  
Gebackene Ziegenkäsekugeln - Rucola - karamellierte Walnüsse – Preiselbeervinaigrette

### Suppe

Wildkraftbrühe - Einlage

### Hauptgänge

Knusprige Entenbrust - Orangen-Rosmarin-Glasur  
Karamellierte Karotten - Rosmarin-Kartoffeln  
Gebratener Lachs unter einer Kruste aus Panko und Kräutern - Zitronen-Kapern-Sauce  
Gedämpfter Lauch - Kartoffelpüree  
Quinoa-Gemüsebratlinge - cremige Waldpilzsauce  
gebratene Schwarzwurzel - gerösteter Kürbis

### Dessert

Lebkuchen-Tiramisu  
Bratapfel mit einer Füllung aus Marzipan, Rosinen und Zimt - Karamellsauce  
Spekulatius-Mousse

## **Winterliches Buffet II**

### **Salatbuffet**

Auswahl an Feldsalat- Radicchio - Rucola  
Verschiedene Toppings  
Bratpfeldressing - Tomaten/Walnussdressing  
Angemachte Butter - Griebenschmalz

### **Vorspeisen**

Gebackene Gruyère-Praline - Apfelchutney  
Roastbeef - Sauce Tatar  
Geräucherte Entenbrust - Tomatenmarmelade  
Häckerle - Dill - Chicoréesalat - Orangenfilets

### **Suppe**

Schwarzwurzelcrèmesuppe - Trüffelöl

### **Hauptgänge**

Wildgulasch - Wacholderjus - Speck-Rosenkohl - Semmelknödel  
Pochiertes Kabeljaufilet - Rieslingsauce - gebratener Sellerie und Pommes Dauphine  
Kürbisravioli - Mascarponesauce - Haselnüsse

### **Dessert**

Gewürzkuchen - Rum-Butterglasur  
Winterliche Eisstation  
Apfelstrudel - Zimtsauce

## **Winterliches Buffet III**

### **Salatbuffet**

Auswahl an Feldsalat – Radicchio – Chicorée  
Verschiedene Toppings  
Birnen-Zimtdressing – Zitronen-Ingwerdressing  
Angemachte Butter – Entenschmalz

### **Vorspeisen**

Graved Lachs – Gewürzorange – Rapunzelsalat  
Marinierte Shrimps – Chicorée – Orangenfilets  
Hirschpastete – Nüsse – Apfel – Rauke – Waldorfsalat  
Gebratene Gänseleber – Portwein-Pflaumen – Champignonsalat

### **Suppe**

Entenconsommé

### **Hauptgänge**

Keule und Brust von der Ente – Orangen-Sternanisjus  
Apfelrotkohl – Grünkohl – Kartoffelklöße – Butterschmelze  
  
Loup de Mer – Meerrettichsauce – Wirsing a la Crème – Graupenrisotto  
  
Winterliche Quiche – Crème fraîche

### **Dessert**

Käseauswahl – Weintrauben- Feigensenf – Früchtebrot  
Creme Brûlée vom Lebkuchen  
Schokoladen-Orangen-Trüffel

48,00 € pro Person  
buchbar ab 20 Personen

## Empfang

Gern servieren wir Ihnen ein Glas Sekt oder 1 Glas Glühwein zum Anstoßen.

4,10 € Preis pro Glas

## Getränkepauschalen

Gern bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Veranstaltung um Getränkepauschale zu erweitern.

### **Variante 1**

Getränkepauschale für 4 Stunden  
(Rot- und Weißwein, Bier und Softgetränke)

46,50 € pro Person/Tag

### **Variante 2**

Getränkepauschale für 5 Stunden  
(Rot- und Weißwein, Bier und Softgetränke)

51,50 € pro Person/Tag