

Suppen

Gänsekraftbrühe
Waldpilzcreme

Kaltes Buffet

Hirschrücken mit Preiselbeeren
Ententerrine mit Pistazien
hausgemachte Hirschkastete
hausgeräucherte Entenbrust mit Feigensenf
Scampi-Salat mit Staudensellerie und Mango
Vitello Tonnato
geräucherte Makrelenfilets und
hausgebeizter Lachs mit Zitronengras- und
Honig-Marinade
hausgemachte Antipasti-Spezialitäten
Lachs und Lauch Quiche
Spinat und Ricotta Quiche mit Pinienkernen
Tafelspitz
Lachsforelle Bellevue
und geräuchert Lachs mit Sahnemeerrettich
frische gemischte Blattsalate mit vers.
Dressings
reichhaltige Brotvariation
Butter und hausgemachtes Gänseschmalz

Warmes Buffet

Feines vom Rind in Rotsponsoße geschmort
zartes Wildrahmgulasch mit fruchtigen
Preiselbeeren
gebratene Pouladenbrust in Rosmarinjus
gebratene Medaillons vom Schweinefilet
knuspriger Krustenbraten vom Schein
zartes Lachsfilet auf Gemüseragout
gebratenes Zanderfilet im Spinatbett
mit Dijon-Senf Sauce
Ein Viertel von der Ente
Gemüsekartoffelauflauf
gratinierter Blumenkohl & Brokkoli
hausgemachter Rotkohl
hausgemachter Rosenkohl
handgedrehte Kartoffelklöße
Kroketten
Salzkartoffeln

Kinderbuffet

Lasagne
kleine Nürnberger-Rostbratwürstchen
Erbsen und Möhren
Chicken-Nuggets
*
Pommes Frites
(Bringen wir Ihnen gerne auf Bestellung.)

Desserts

winterliche Rote Grütze mit Zimt
Götterspeise mit Vanille Soße
Rumrosinen-Marzipan-Parfait mit Alkohol
Waldbeer-Parfait mit Alkohol
Orangen-Zimt-Parfait mit Alkohol
Lebkuchen-Parfait ohne Alkohol
Mascarpone Creme mit Apfel und Butter-Crumble

Änderungen vorbehalten