

Weihnachts-Lunch-Bufferet 2025

All-Inclusive

 11:30 – 15:00 Uhr

Begrüßung

Sektempfang mit Aperol, Holunderblüten & Orangensaft

Kaltes Buffet – Vorspeisen & Salate

- Hausgebeizter Wacholder-Gin-Lachs an Honig-Senf-Sauce mit frischem Dill
 - Geräucherter Norwegerlachs mit Meerrettichsahne
 - Bachforellenfilet an Preiselbeerschaum
 - Scampi vom Grill in Limonen-Olivenmarinade
 - Antipasti von mediterranem Grillgemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika) mit frischen Kräutern in Olivenöl
 - Marinierte Kalamata-Oliven & marinierte Pilze
 - Vitello Tonnato vom Kalbsrücken, rosa gebraten, mit Thunfisch-Kapern-Creme & Kapernbeeren
 - Büffelmozzarella mit Buschtomaten, frischem Basilikum & Kräuterpesto
 - Parmaschinken auf Honig-Cantaloupe-Melone
 - Erlesene Blattsalate, Feldsalat & Rucola mit gehobeltem Parmesan
 - Sauerrahmdressing & Balsamico-Vinaigrette
 - Ofenfrisches Ciabatta-Brot
-

Warmes Buffet – Suppe & Hauptspeisen

- Schaumsüppchen vom Hokkaido-Kürbis mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernen
- Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit geschwenkten Steinchampignons in Rahm
- Saftige Steaks vom argentinischen Angus-Rind an Calvados-Pfeffersauce
- Zartes Rehragout in Lemberger geschmort, mit Preiselbeer-Birnen
- Zanderfilet in Gewürzkruste gebraten, an Dijon-Senf-Sauce

Vegetarisch:

- Linguine aus dem Parmesanleib – Front Cooking
wahlweise mit verschiedenen Toppings (Chili-Öl & Pinienkern-Basilikum-Pesto, etc.)

Vegan:

- Auf Anfrage – wir haben viele frische Produkte zur Auswahl

Beilagen

- Hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Kartoffelgratin
 - Frisches Marktgemüse
 - Honigglasierte Möhren, Brokkoli-Röschen mit Buttermandeln, Blumenkohl mit hausgemachter Hollandaise, mediterraner Rahmspinat
 - Holunder-Apfel-Rotkohl
-

Dessertbuffet (im Weckglas)

- Crème brûlée mit karamellisiertem Zucker
 - Panna cotta mit Himbeermark
 - Gebackene Apfelküchlein im Zimtzucker, an Vanillesauce
 - Hausgemachte Mousse au Chocolat von belgischer Zartbitterschokolade
 - Eisbombe mit diversen Eissorten & Zimtparfait – mit Lichterblitzen serviert und warmer Beerensauce
-

All-Inclusive beinhaltet wie folgt:

- Sektempfang
- Weihnachtlich geschmückter Saal
- Buffet-Auswahl wie oben beschrieben
- Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Bitter Lemon, Ginger Ale)
- Verschiedene Säfte (Orange, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Traube, Kirsche sowie Schorlen)
- Bierspezialitäten (Pils, Export, Hefeweizen, Radler, alkoholfreie Weizen, alkoholfreies Pils)
- Regionale Weine (rot, weiß, Weißherbst sowie Schorle)
- Aperol Spritz, Sekt, Hugo, Lillet
- Kaffeespezialitäten (Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato)

Preise All-Inclusive:

- Erwachsene: 72,00 € p.P.
- Senioren (ab 70 Jahren): 62,00 € p.P.
- Kinder (12–16 Jahre): 52,00 € p.P.
- Kinder (7–11 Jahre): 20,00 € p.P.
- Kinder (4–6 Jahre): 12,00 € p.P.
- Kinder (0–3 Jahre): frei

Änderungen vorbehalten – kleine Abweichungen in der Speisenauswahl sind möglich.

Wir wünschen Ihnen bereits jetzt eine frohe und besinnliche Vorweihnachtszeit und freuen uns, Sie bei unserem Weihnachtsbuffet begrüßen zu dürfen.