

Genießen Sie die

# Weihnachtszeit

## Schlemmerbuffet Weihnachten 2021

Beginn: 12:00 Uhr

Ende: 15:00 Uhr

### Kaltes Buffet – Vorspeisen & Salate

- Variationen geräucherter Fische und haugebeizter Orangen-Basilikum-Lachs an Honigsenfauce mit frischem Dill und Meerrettich-Apfel-Sahne
- Antipasti von mediterranem Grillgemüse
- Marinierte Pilze in Aceto Balsamico
- Vitello Tonnato vom Kalbsrücken, rosa gebraten, mit Thunfisch-Kaperncreme und Kapernbeeren
- Büffelmozzarella mit Buschtomaten, frischem Basilikum und Kräuterpesto
- Parmaschinken auf Honig- Guadeloupe-Melone
- Erlesene Blattsalate, Feldsalat
- Rucola mit gehobeltem Parmesan
- Sauerrahmdressing und Balsamicovinaigrette
- Ofenfrisches Ciabattabrot

### Warmes Buffet - Hauptspeisen, Beilagen & Saucen

- Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis mit steyrischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
- Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit frischen Pilzen in Rahm
- Rostbrätchen vom Argentinischen Angusrind vom Grill mit geschwenkten Zwiebeln, feine Bratensauce
- Barbarie-Entenbrust rosa gebraten, an Orangen-Rosapfeffer-Jus
- Zarte Rehkeule mit geschwenkten Pfifferlingen an Wacholderginsahne
- Filet vom Wolfsbarsch in Gewürzkruste gebraten, an Zitronen-Buttersauce
- **Vegetarisch:** Hausgemachte Kräutergnocchi an Kürbiscrème, geschmolzenem Gorgonzola, gerösteten Walnüssen und Kürbiskernen, Pecorino Sardo

### Beilagen

- Hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Kroketten, Kartoffelgratin und Frisches Gemüse vom Markt (auch Preiselbeer-Apfelrotkohl)

### Dessertbuffet

- Creme Brulee mit braunem Zucker karamellisiert
- Pannacotta mit Himbeermark und frischer Minze
- Apfelkühle in Zimtzucker gebacken an Vanilleespuma
- Feines Schokoladenmousse von der belgischen Zartbitterschokolade
- Eisbombe mit diversen Eissorten und hausgemachtem Eisparfait
- Warme Beerensauce zur Eisplatte
- Fruchtplatte mit frischen Früchten der Saison

**39,00 €** pro Person

Kinderermäßigung 0 - 3 Jahre frei | 4 – 6 Jahre 9,00 pro Kind | 7 - 12 Jahre halber Preis