

Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen

1. Weihnachtsbuffet

- 65,50 € pro Person -

Warmteil

Parmesan-Schaumsuppe mit in Speck gerösteten Croûtons
Tranchen vom Frischlingsrücken mit Nuss-Zwiebelschmelze,
an Rotwein-Zimt-Zwetschgen und Brokkoli
Filet von der Lachsforelle auf Sesam-Blattspinat und Limettenöl
Geschmortes von der Hafermastgans mit Apfelrotkohl
Dauphinekartoffeln, Semmelknödel, Tagliarini

Kaltteil

Wildschweinsülze mit Preiselbeersauce
Kürbis-Frischkäse-Terrine im Gurkenmantel
Arrangement von Käse aus Deutschland und Frankreich
Roastbeef rosa, an Sellerie-Walnussalat
Ausgesuchte Schinkenspezialitäten aus der Region
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Geflügelsalat in der Pastete
Bunte Blattsalate und Gemüseplatte mit Honig-Senf-Dressing
Brot- und Brötchensortiment
Butter und Schmalz

Desserts

Lebkuchenmousse mit gehobelter Schokolade
Crêpes-Quark-Torte
Terrine von Kirsche & geliertem Glühwein, an Mascarpone-Amarettosauce



Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen

2. Weihnachtsbuffet

- 64,50 € pro Person -

Warmteil

Rotwein-Holundersuppe mit Birnen und Buttercroutons
Geschmorte Kaninchenkeule mit Schinkenrosenkohl und Kartoffelklößchen
Lammhüfte in Lebkuchen-Quitten-Ingwersauce, dazu grüne Sojabohnen,
mit Bacon und Semmelknödel
Lachs-Fenchel-Tomaten-Gratin mit Wildreis

Kaltteil

Rote-Beete-Frischkäse-Terrine
Schwarzwälder Schinken auf Melonenschiffchen
Variation von Käse, fruchtig garniert
Deftiges aus der Dürrröhrsdorfer Landfleischerei mit hausschlachtenen Wurstspezialitäten,
Hackepeter und Schinken
Geräuchertes von Forelle und Heilbutt
Hausgebeizter Lachs und Matjesfilet
Fruchtig gefüllte Putenbrust an Weißkohl-Specksalat
Antipasti
Butter, Schmalz
Brot und Brötchensortiment

Desserts

Marzipan-Crème-Brûlée mit Zimtkirschen
Orangencrème
Feines Nougatmousse



Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen

Weihnachtliches „Steinbrecherbuffet“

- 59,90 € pro Person -

Warmteil

Steinmetztopf (Kesselgulasch mit Hirtenkäse)
Geschmorte Kalbsbäckchen an Grünkohl mit Preiselbeersauce
Steinbeifilet in Senf-Zwiebel-Eihülle auf Gewürztomaten
Hauerpfanne (Deftiges von der Schweineschulter in Champignon-Zwiebel-Jus)
Kartoffelgratin, Chili-Kurkumareis, Macairekartoffeln

Kaltteil

Mild geräucherte Putenbrust und hausgemachter Wildschinken an Apfel-Sellerie-Salat
Glacierte Zunge vom Schwein mit Mixed Pickles
Feines aus dem Fischrauch von Forelle und Heilbutt, Makrele, gebeizter Lachs und Matjes
Arrangement von Käse aus Deutschland und Frankreich auf Schieferplatte, mit Früchten garniert
Brot- und Brötchensortiment
Butter und Schmalz

Desserts

Apfelschnee mit Mandeln, Zimt und Schokolade
Panna Cotta mit Rumfrüchten, umlegt mit Pflastersteinen (Schokoladenlebkuchen)
Spekulatius-Tiramisu

