

Weihnachtsbuffet 2026

Vorspeisen

Enten-Wrap mit Walnüssen, Rotkohl & Feigenschmand; Gebeizte Lachsforelle auf Lauchpumpernickel & scharfem Gurkensalat; Rosenkohlsalat mit Bauchspeck & Zwiebeln; Wildbuletten auf Glasnudelsalat mit Koriander; Garnelen-Chorizosalat mit Paprika, Gurke, Oliven & Fetakäse; Butter; Bauernbrot; Brötchen & Ciabatta.

Hauptgänge

Gänsekeule an Apfelrotkohl & geschmelzten Kartoffelklößen; Heilbutt an Rosenkohlgemüse; Süßkartoffel-Cannelloni; Hirschbraten mit Wirsinggemüse; Käseschupfnudeln; Rosa Rinderhüfte; Pilzrisotto mit Walnüssen.

Desserts

Buchteln mit Vanillesoße & Kirschen; Pomelo-Salat mit Apfel & Fenchel; Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern & Ananasragout.

52 €/VZ ab 25 Personen, 50 €/VZ ab 50 Personen