



Weihnachtsbuffet I

Suppe

Maronencremesuppe
(wird serviert)

Vegetarisch

Gemüselasagne

Hauptgänge

Entenbrust auf Rotkohl mit Klößen
Gebratenes Lachsfilet auf Lauchrahm mit Butterreis

Dessert

Lebkuchenmousse mit Zimtsauce
Heißer Honigwein

Preis pro Person 22,- EUR



Weihnachtsbuffet II

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Einlage
(wird serviert)

Hauptgänge

Schweinebraten mit Malzbiersauce an Buttergemüse mit Serviettenknödel
Pangasiusfilet auf Gemüseis
Schupfnudeln in Waldpilzrahm

Dessert

Grießflammerie mit marinierten Pflaumen

Preis pro Person 18,- EUR



Weihnachtsmenü

Suppe

Geflügelcreme mit frischen Kräutern

Hauptgang

Hähnchenbrust unter einer Zimtkruste
auf Apfelrotkohl mit Kartoffelklößen

Dessert

Zimtparfait auf Fruchtsaucenspiegel

Preis pro Person 16,- EUR