



## Adventliches Büffet

### Vorspeisen

- Geräucherte Entenbrust auf Kürbis Ingwer Chutney
- Steinhuder Räucherfisch mit Sahnemeerrettich
- Graved Lachs mit Honig Dill Senf Sauce
- Pikanter Pastasalat mit Streifen von gebratener Hähnchenbrust
- Waldorfsalat mit Äpfeln und Walnüssen
- Feldsalat mit Sherrytomaten und Brotwürfeln
- Auswahl an frisch gebackenen Brötchen und Schmalz

### Suppe

- Kartoffel - Lauchsuppe mit Brotwürfel und gerösteten Speckstreifen

### Hauptgerichte

- Geschmorte Gänsekeule mit Rotweinsauce
- Gefülltes Schweinefilet mit Champignon Kräuterfüllung
- Bunte Nudeln in Tomaten Kräuterbutter und gebratenen Garnelen

### Beilagen

- Apfelrotkohl mit Zimt und Koriander
- Orangen Wirsinggemüse
- Kartoffelgratin und Mandelbällchen

### Dessert

- After Eight Mousse mit Himbeersauce
- Creme Brulee mit braunem Zucker flambiert
- Schoko Brownie mit Mandeln

**Büffet ab 25 Personen**

**Preis p. Person**

**35,50€**