

Weihnachtliches Büffet 1

(ab 15 Personen)

Vorspeisen auf Platten angerichtet

Sülze von Lachsforelle und Meerrettich
und Räucherforellenmousse mit rote Bete

Mousse und Salat von Schwarzwurzeln
mit weihnachtlich gebeiztem Wildlachs

Mousse von Serano-Schinken mit
geräuchertem Donau-Waller

geräucherte Gänsebrust auf Sellerie-Trüffel-Salat

Gänsestopfleberterrine mit Feigenkompott

Feldsalat in Kürbisdressing

Wachtelkraftbrühe mit Waldpilzen

Hauptgerichte

Perlhuhnbrust auf Quitten- Weißkraut
mit Trüffeljus und Williamskartoffeln

Hirschrücken mit Wachholderkruste
mit Rosenkohl- Maronen- Auflauf
auf Backpflaumensoße

Desserts

Mousse au Chocolat

Gestürzter Birnenlebkuchen
mit Walnuss- Ahornsirup-Eis

Mohn- Creme brûlée mit weißem Schokoladeneis
auf Preiselbeer- Mandarinen- Kompott

Geeister Christstollen

52,- Euro
pro Person