

# Weihnachtliches Büffet 2

(ab 15 Personen)

## Vorspeisen

gebeizte Lachsforelle mit eingelegtem Hokkaido- Gewürzkürbis  
Zanderroulade im Speckmantel auf Lauch-Trüffelsalat  
warm geräucherter Donauwaller auf bunten Linsen in Balsamessig  
Shrimpscocktail in der Ananas serviert  
Vittelo Tonnato "verkehrt" Thunfischcarpaccio mit Kalbsveloute

Tafelspitz-Meerrettichsülze auf marinierten Rote-Bete  
geräucherte Entenbrust auf Feigenkompott  
Terrine von Gänseconfit mit Apfel-Selleriesalat

Feldsalat in Feigensenfdressing  
Caesar's Salat mit Parmesandressing

## Hauptgänge

Perlhuhnbrust auf Quitten- Weißkraut mit Trüffeljus und Williamskartoffeln  
Hirschsteaks in Mandeln gebraten auf Rahmwirsing in Trüffelsöße  
Loup de Mer auf Kokosnuß-Kräuterrisotto in Mango-Chilisoße

## Dessert in kleinen Gläschen serviert

Walnussmousse auf Karamel-Apfelspalten  
Mousse von weißer und brauner Schokolade  
exotischer Fruchtsalat mit weißer Kaffeecreme  
Melonencocktail in Champagnergelee mit Vanillecreme

**52,- Euro**  
pro Person