



Weihnachtsbuffet Engelsträume

Klassik trifft Moderne

Hausgemachter Rotkrautsalat mit Walnüssen und Birnenspalten
Lauchsalat natur mit in Kräuterbutter geschwenkte Champignons
Pikanter Rindfleischsalat mit Paprikastreifen, Silberzwiebeln,
Gurken und Cocktailsauce

Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, Forelle, marinierte Garnelen,
Stremellachs und diversen Dips
Crêperöllchen mit Frischkäse & pikanten Zucchiniestreifen
Pflaumen im Speckmantel

Warme Speisen

Weihnachtsduett: Zarte Putenbruststreifen und Lachswürfelchen in Weißweinrahm
Schweinekrustenbraten mit getrockneter Pflaumenfüllung
in dunkler Bratenjus mit Zimt, Nelke & Orange

Beilagen

Rosmarinkartoffeln und Wilder Reis
Broccoliröschen mit Mandelsplitter, Mährenstifte mit Blattpetersilie
klassische Speckbohnen
Käsespieße mit Hart- & Weichkäse und frischem Obst
Ziegenfrischkäse mit Feigensenf & frischen Feigen
Quarkcreme mit Zimt und hausgemachten Apfelchutney
Wintermärchengrütze mit Schwips & Vanillesauce
Gemischter Brotkorb & Butter

Preis pro Person: ab 20 Personen: € 25,90 zzgl. 7% MWST
incl. Anlieferung, Buffetdeko & Servietten