



Weihnachtsbuffet 2022

Kaltes Buffet:

Vitello Tonato, Datteln im Speckmantel, Westfälischer Knochenschinken auf Honigmelone, Rauchlachschrêpe, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Marinade
Antipasti: eingelegte und gefüllte mediterrane Gemüse, Shrimps, Pfeffermakrelen, Graved Lachs an Dill-Senf-Sauce, Forellenfilet, Rauchlachs, Wildrücken mit Preiselbeeren, Roastbeef, Serranoschinken und vieles mehr....

Salatbar mit einer bunten Salatauswahl, Gemüse sowie Kernen und Nüssen, Kräuter-Essig-Oel-, Traubenkernoeldressing, Senf-Granatapfel-Dressing

Suppen:

Aromatische Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage
Rahmsuppe vom Hokaido-Kürbis mit Orange und Ingwer

Warmes Buffet:

Gebackenes Lachsfilet an Rote-Bete-Limettensauce
In altem Balsamico geschmortes Weiderind
Mariniertes Huhn und Schwein am „Feuerspieß“ mit Pfeffer-Hollandaise, Gewürzrotkohl, Brokkoli, Blumenkohl, Ragout von Wintergemüsen, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelrahmgratin, Kartoffelpüree mit jungem Knoblauch

Desserts:

Mousse au Chocolate,
Grießflammerie mit Vanille und Pflaume,
Bratapfelcreme mit Rum und Marzipan,
Panna Cotta mit Himbeercoulis
Bourbon Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce

Änderungen vorbehalten!