

## *Christkindbuffet*

### *zur Begrüßung*

*reichen wir ein Glas Glühwein*

### *Suppe*

*Steinpilzsuppe oder Kürbissuppe*

### *Warmanteile*

*gebratenes Kabeljaufilet an Rahmwirsing und Rosmarinspalten*

*halbe glacierte Ente mit hausgemachten Grünkohl und Klöße*

*zarter Hirschbraten, Apfelrotkohl und Walnussspätzle*

### *Kaltanteile*

*Hähnchenbrust mit Früchten*

*Schweinemedallions mit Champignonsalat*

*Käseplatte*

*mit regionalen und internationalen Käsespezialitäten*

*Fischplatte*

*Räucherlachs, Heilbutt und geräucherte Forellenfilets*

*Gefüllte Eier mit Kaviar*

*Tomatensalat mit Mozzarella, Chicoréesalat mit Walnüssen*

### *Dessert*

*Apfel - Marzipan – Tiramisu*

*Geschichtetes vom Zimtcrumble, Vanille Joghurt und Gewürzorange*

### *Sonstiges*

*Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter*

*39,00 € pro Person  
(ab 20 Personen)*

