



Weihnachtliche Büffetvorschläge 2018

Büffet I

Variation aus nordischen Räucherkamern
Preiselbeer-Sahneerrettich

* * *

Hähnchenbrust mit Pfifferlingen in Rahm
Kräuterspätzle
Feiner Rapunzelsalat mit Kartoffelschaum

* * *

Rheinischer Sauerbraten im eigenen Saft
junger Rosenkohl und Apfelblaukraut
Mini-Kartoffelklöße

* * *

Creme vom Elisenlebkuchen
mit eingelegten Zimtkirschen

* * *

Ragout von Strauchfrüchten mit Eierlikör-Vanillesauce

* * *

Variation internationaler Käse vom Brett
Brotauswahl und Butter

Preis pro Person € 20,80



Büffet II

Süßkartoffel-Möhren-Mangosuppe
mit einem Schuss Kokosmilch

* * *

Geräucherte und Hausgebeizte Edelfische
Honig Senfsauce

* * *

Glacierte Gänsebrust
(von der polnischen Hafermastgans)
Beifußjus
Kirschkohl und Buttermaronen
Zweierlei Knödel

* * *

Spekulatiusmousse mit Schokosplitt

* * *

Bratapfel mit Marzipan und Nüssen gefüllt in
Vanillesoße

* * *

Eine feine Käseauswahl vom Brett
dazu Brot und Fassbutter
blaue Trauben

Preis pro Person € 22,--

Büffet III



Italienischer San Daniele Schinken
Melonenschiffchen und schwarze Feigen
Olivenchiabatta und Salzbutter

* * *

Auswahl feinsten Räucherfische mit diversen Dippes

* * *

geschmorte Wildschweinkeule in kräftiger Barolosauce
Brüsseler Rosenkohlchen
Hausgemachte Serviettenknödel

* * *

Schweinelendchen mit Senf-Zwiebelkruste
in Balsamicosoße
dazu: Romanescoröschen mit holl. Buttersoße
Kartoffel-Sauerrahmauflauf

* * *

Knackiges Salatbüffet mit zweierlei Dressings

* * *

Glühwein Tiramisu im Glas

* * *

Bratpfelmousse mit altem Calvados

* * *

Variation feiner Edelpilzkäse
Blaue Trauben
Baguette aus bergischen Holzöfen

* * *

Weihnachtliches Gebäck aus der Konditorei

Preis pro Person € 23,00

Büffet IV



rosa gebratene Scheiben von der Entenbrust mit
Bratapfelkompott und Feldsalat

* * *

Erlesene Räucherfische
Anislachs, Räucherlachs und Hummerkrabben
Sahne-Meerrettich und Honig-Senfsauce

* * *

Feiner Rehkeulenbraten in Pfifferlingrahmsoße
Mandelbroccoli
Butterspätzle

* * *

Steinbeißermedaillon auf Spinatgemüse
mit Safransoße leicht überzogen

* * *

Feines Salatbüffet mit diversen Dressings

* * *

gekochte Vanillecreme mit
eingelegten Rumfrüchten

* * *

Latte Macciatomousse mit Amarettosoße

* * *

Auswahl feinster Rohmilchkäse
blaue Trauben und Feigen
Brotkorb und Landbutter

* * *

Großer Weihnachtsteller mit Gebäck

Preis pro Person € 24,80