

WINTERBUFFET 2021/ 2022

KALTE SPEISEN

Kürbis-Salat mit Pinienkernen, Honig und Rosmarin

Rotkohlsalat mit Feta und Birne

Weißkohlsalat mit karamellisierten Nüssen, Karotten und Äpfeln

Rote Bete Mousse

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Orangenfilets und Chicorée

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce tartare

Räucherfisch- Platte mit Goldmakrele, Räucherlachs und Sahnemeerrettich

Eingelegte Champignons

Marinierter Feta

Hauchdünne Scheiben von Chorizo und Spinatsalami mit Aioli

WARME SPEISEN

Grünkohl mit Kassler, Kochwurst, Senf und Bratkartoffeln

Geschmorte Rinderroulade mit Apfel- Zimt Rotkohl, Jus und Kartoffelgratin

Putenrollbraten mit Blumenkohl- Romanesco- Gemüse und Serviettenknödeln

Süßkartoffelcurry mit gerösteten Cashewkernen (Vegan)

FRONTCOOKING*

Rinderbraten mit geschmorten Schalotten
und einer Rosmarin- Jus

DESSERT

Marzipanmousse mit Bratapfel- Gelee

Spekulatius Mousse

Schokoladen Panna Cotta mit Kirschragout

Wintereisorten mit verschiedenen Toppings und Soßen

26,90 € pro Erwachsener

Jugendliche 13 - 17 Jahre 13,50 €

Kinder 7 - 12 Jahre 9,40 €

Alle Preise inkl. MwSt.

* Einzelbuchung ab 50 Erwachsenen mit Frontcooking 26,90 € p. Pers.

* Einzelbuchung ab 35 Erwachsenen mit Frontcooking 28,90 € p. Pers.

