



Weihnachtsbuffet I

Kürbis-Ingwer-Suppe

Entenbrust in Orangensoße mit Rotkohl
Schweinegeschnitzeltes mit gebratenen Champignon
Wildlachsfilet auf Juliennegemüse

dazu Reis

Klöße

Kartoffelgratin

Feldsalat mit Apfel, Cranberrys und gebrannten
Mandeln, Dressing

Waldorfsalat

Käseplatte

Kl. Schinken-Braten-Salami-Platte

Weihnachtliches Cremedessert *oder*

Bratapfel-Tiramisu

Baguette

Preis pro Person 24,00 € (inkl. 7% MwSt)

26,90 € (inkl. 19% MwSt)





Weihnachtsbuffet II

Rinder- Carpaccio mit Rucola
Käseplatte

Schinken-Braten-Platte

Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan,
Balsamico-Dressing

Tomaten-Mozzarella-Platte

Baguette

Karotten-Ingwer-Suppe

Hähnchenbrustmedaillons an Zitronen-Ingwer-Soße

Kassler-Braten mit Zimt-Backpflaumen-Soße

Gebratenes Seelachsfilet „Müllerin Art“-Soße

Penne mit Gemüse mit Tomaten-Rahm-Soße überbacken

Klöße, Reis, Bandnudeln

Bohnen, Erbsen, Möhren

Weihnachtliches Cremedessert

Preis pro Person 27,80 € (inkl. 7% MwSt.)

31,15 € (inkl. 19% MwSt.)

