



Weihnachtliches Buffet

Vorspeisen

Wildentenbrust aus dem Kaltrauch mit Kumquat-Chutney und Dinkelbrot

Orangen-Lachs-Scheiben auf Haferbrot mit Römerherzensalat

Rosmarin-Brotsalat mit Ziegenkäse, Kirschtomaten, Kürbis-Chutney und Rucola

Kürbissalat mit Vanille-Apfel, Datteln, Rucola und Ziegenkäse

Karotten-Orangensalat mit Mandeln

Waldorfsalat mit kandierten Winternüssen

Suppe

Butterkürbiscremesüppchen mit Kernöl und jungen Sprossen

Warme Speisen

Entenbrust, mit Ahornbeize glasiert

Keule von der Bauerngans

Rotkohl und Grünkohl

Serviettenknödel und Kartoffelklöße

Kürbismaultaschen mit Kürbiskern-Spitzkohl

Winterlachsfilet gebraten auf Steinpilz-Risotto mit geschmorten Zucchini



Dessert

Hausgemachter warmer Apfel-Rosinenstrudel mit Vanillesoße

Gebrannte Vanillecreme mit Himbeerkompott

Duett von der weißen und dunklen Schokolade mit Waldbeeren

Obstvariationen