



# Buffet für Ihre Weihnachtsfeier\*

## Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis | geröstete Kerne | steierisches Kernöl  
Holzofenbrot | Butter | Schmalz vom Bunten Bentheimer Schwein  
Gemischte Blattsalate im Glas | Gurke | Tomate | Paprika |  
mariniert mit Sylter Salatfrische  
Variation vom Lachs | pochiert | graved | geräuchert |  
Dill-Senfsauce | Sahnemeerrettich  
Gratinierter Ziegenkäse | Apfelkompott  
Geräucherte Entenbrust | Preiselbeeren | kandierte Nüsse  
Scheiben vom rosa gegarten Roastbeef (kalt) | Remoulade  
Bunter Gemüsesalat | Pesto | Croûtons

## Hauptgänge

Gebrautes Zanderfilet | Gewürz-Rahm-Wirsing | Petersilienkartoffeln  
Markeruper Weidegans | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Orangensauce  
Wildschweinkeule (vom Koch tranchiert) | mit Pflaumen gefüllt |  
weihnachtliche Wildsauce  
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln | Kartoffel-Kroketten

## Desserts

Warmer Schokoladenkuchen | Vanillesauce | Pflaumengrütze  
Lebkuchen-Mousse | geröstete Spekulatius  
Bratapfel-Tiramisu | süßes Kürbis-Kompott

Preis pro Person € 49,90

\* Das Buffet kann ab 01.11.2021 für Gesellschaften ab 30 Personen gebucht werden.