



Büffet Advent 2018

Kürbiscremesuppe mit Tiroler Kernöl

(in der Tasse, am Tisch serviert)

Kalte Vorspeisen

Räucherlachs & Räucherforelle
mit gefüllten Eiern dazu Honig-Senf Dipp

Original Seranoschinken mit Feldsalat
Antipasti mit Mozzarellakugeln und hausgemachter Pesto

Baguette & Brotauswahl mit Butter

Warme Hauptgänge

Zanderfilet mit Fenchel & Koriander auf Rahmwirsing

Französische Entenbrust mit Orange & Cranberrys

Marinierte Hähnchenbrust mit Rotwein-Zwiebeln

Vegetarischer Spinat-Strudel

Rosenkohl, Mohrrüben, Champignons

Apfelrotkohl & gefüllte Williams-Birnen

Kroketten, Kräuterkartoffeln

Balsamicosauce, Sauce Bearnaise

Dessert & Käse

Emmentaler und Camembert

mit Salzgebäck & Preiselbeeren

Schokoladen-Lebkuchenmousè mit Kirschkompott

Marzipan Bratapfel aus dem Rohr mit Vanillesauce

à Person 35,90 Euro

ab 20 Personen