

# WINTERBUFFET WEIHNACHTSFESTEIER I

## **Vorspeisen**

Feldsalat mit Ziegenkäse-Crumble und Roter Bete

Hausracher Wurstbrett mit Rhöner Brotauswahl

Salatbuffet mit Dressing und Toppings

## **Suppen**

Pastinaken-Suppe mit Speck-Chips und gebackenen Lauchstreifen

## **Hauptgerichte**

Entenkeulen mit Apfel-Backpflaumensauce

In Rotwein geschmorte Hirschkeule mit Cranberrysauce

Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet mit Limettensauce

Kräuterseitlinge in Rahm mit Rhöner Bandnudeln

Vegane Paprikaschote auf Gemüse-Couscous

Kartoffel-Kürbisgratin | hausgemachte Kartoffelklöße

Gewürzreis

Glühwein-Rotkohl | Überbackener Blumenkohl

## **Dessert**

Bayrische Creme mit kandierten Walnüssen

Dunkles und helles Schokoladen-Mousse mit Beeren-Potpourri

Aprikosenstrudel mit Vanillesauce

**40,50 € pro Person**

# WINTERBUFFET WEIHNACHTSFEST II

## **Vorspeisen**

- Carpaccio vom Rhöner Presssack an Feldsalat mit Kartoffeldressing  
eingelegter Ziegenkäse mit Zwetschgen-Chutney  
Rhöner Brotauswahl  
Salatbuffet mit Dressings und Toppings

## **Suppen**

- Kürbissuppe mit Ingwer und Chili-Schmand

## **Hauptgerichte**

- Rhöner Wildragout in Rotwein geschmort mit Waldpilzen  
Roastbeef bei niedriger Temperatur gegart mit Portwein-Schalotten  
Lachs aus der Folie mit Kräutern und Zitrone  
Spinat-Ricotta-Knödel auf Rahmwirsing  
Vegane Süßkartoffel-Gemüsepfanne  
Schupfnudeln | Kartoffel-Birnengratin | Bandnudeln  
Apfelrotkohl | Mandelbroccoli

## **Dessert**

- Mascarpone-Creme mit Crumble  
Apfelküchlein mit Vanillesauce  
Panna Cotta mit Gewürz-Orangen  
Eisauswahl

**46,50 € pro Person**

# WINTERBUFFET WEIHNACHTSFEIER III

## Vorspeisen

- Ingwer-Garnelen auf Wakame
- Ananas-Chicorée Salat mit gebackenen Hähnchenstreifen
- Salatbuffet mit Dressings und Toppings
- Brotauswahl und mediterranes Kleingebäck

## Suppen

- Süßkartoffel-Möhrensuppe mit Ingwer und Chili

## Hauptgerichte

- Maispoularde mit Tomaten-Speckfüllung und Portweinjus
- Schweinefilet im Speckmantel mit Camembert gratiniert
- Bayrisches Welsfilet auf roten Linsen
- Spätzle-Pilzpfanne
- Vegane Quinoa-Erbsen-Taler auf Kürbisgemüse
- Rahmwirsing | Bohnengemüse
- Kartoffelklöße | Rhöner Bandnudeln | Kroketten

## Dessert

- Vanillecreme mit Zimt-Kirschkompost
- Ofenschlupfer mit Muskatblüten-Vanillesauce
- Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf
- Eisauswahl

43,50 € pro Person