



Weihnachtsbuffet

25. und 26. Dezember 2022 - 12:00 - 16:00 Uhr

Große Auswahl an verschiedenen Brot- und Brötchensorten
mit Butter und pikantem Tomaten-Basilikum-Dip

Kalte Speisen

Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
Milden Räucherlachsrollchen mit einer Honig-Dill-Senfsauce
Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
Blätterteig-Zucchini-Strudel
Schwarzbrottaler mit Frischkäsecreme
Pochierter Salm
Mini-Wraps mit geräuchertem Lachs, Chinakohl und Joghurt-Dressing

Von der Salatbar

Vielfältiges Salatangebot bestehend aus sonnengereiften Tomaten, frische Gurken,
goldgelber Mais, Eisbergsalat, Feldsalat, Lollo Bionda, Lollo Rosso, Rucola,
Karottenstreifen und frischen Paprika
Fitnessvariationen - Auswahl von frischen Salaten und Gemüse mit erlesenen Dressings
Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

Warme Speisen

Ganzer Königspüter vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
Mit Honig glasierter Weihnachtsschinken und Bratensauce
Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
Spinatlasagne mit Lachs und Knoblauch verfeinert
Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
Schwäbische Spätzle
Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren,
Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Dessert

Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
Rote Grütze, erfrischend fruchtig aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren
Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

49,00 € / Person