

Weihnachtsbuffet



Wir begrüßen Sie herzlich mit einem Glas Sekt!

Kalter Buffeteil

Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta
mit Butter, Datteldip und Kräuterbutter
Auswahl an Käse- und Wurstaufschnitt, Salami und Schinken
Rührei mit frischem Schnittlauch
Nutella, Marmelade, Honig
Antipasti-Variationen mit luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken,
Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und
Paprika mit altem Balsamico mariniert
„Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhütte an einer Thunfisch-Kapernsauce
Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat
mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen,
gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
Mini-Mozzarellabällchen mit halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
Hummus Kanapee mit Gurkentaler, Rosinen und Mandelsplitter
Entenbrust
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit Senf

Salatvariationen

Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und Speck
in einer mediterranen Vinaigrette
Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
Vegetarischer Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse

Warmer Buffeteil

Mini-Rinderrouladen geschmort vom Limousin-Rind,
traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
Waliser Schweinefilet, vor Ort tranchiert, mit einer Sherry-Schalotten-Sauce
Zarte Putenbrust in cremiger Geflügelrahmsauce
Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce

Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
In Butter geschwenkte Eierspätzle
Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen,
dazu Sauce hollandaise
Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Dessert

Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott
und winterlichen Gewürzen verfeinert
Brasilianische Paranuss-Crème mit Salted Karamell
Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Erwachsene 49,90 € - Kinder (bis 10 Jahre) 24,90 €

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung

unter 02041-7784482 telefonisch entgegen