



## Weihnachtsbuffet I

Kürbis-Ingwer-Suppe

Entenbrust in Orangensoße mit Rotkohl  
Schweinegeschnitzeltes mit gebratenen Champignon  
Wildlachsfilet auf Juliennegemüse

dazu Reis

Klöße

Kartoffelgratin

Feldsalat mit Apfel, Cranberrys und gebrannten  
Mandeln, Dressing

Waldorfsalat

Käseplatte

Kl. Schinken-Braten-Salami-Platte

Weihnachtliches Cremedessert *oder*

Bratapfel-Tiramisu

Baguette

Preis pro Person 22,00 € (inkl. 7% MwSt)

24,65 € (inkl. 19% MwSt)





## Weihnachtsbuffet II

Rinder- Carpaccio mit Rucola  
Käseplatte

Schinken-Braten-Platte

Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan,  
Balsamico-Dressing

Tomaten-Mozzarella-Platte

Baguette

Karotten-Ingwer-Suppe

Hähnchenbrustmedaillons an Zitronen-Ingwer-Soße

Kassler-Braten mit Zimt-Backpflaumen-Soße

Gebratenes Seelachsfilet „Müllerin Art“-Soße

Penne mit Gemüse mit Tomaten-Rahm-Soße überbacken

Klöße, Reis, Bandnudeln

Bohnen, Erbsen, Möhren

Weihnachtliches Cremedessert

**Preis pro Person 26,50 €** (inkl. 7% MwSt.)

**27,45 €** (inkl. 19% MwSt.)

