



## Weihnachtsbuffet I

Kürbis-Ingwer-Suppe

Entenbrust in Orangensoße mit Rotkohl  
Schweinegeschnitzeltes mit gebratenen Champignons  
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

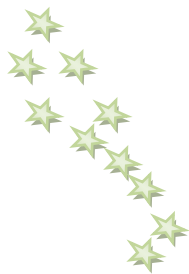
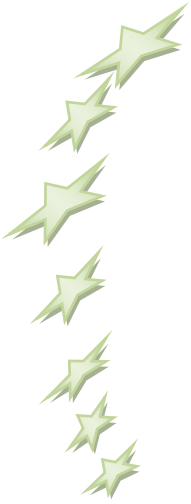
Baguette

**Preis pro Person 19,00 €** (inkl. 7% MwSt.)

**21,30 €** (inkl. 19% MwSt.)

*(Preis ab 10 Personen,*

*Einzelpositionen zusammenstellen für kleinere Runde möglich)*





## Weihnachtsbuffet II

Rindercarpaccio 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

Kasslerbraten 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 24,00 €** (inkl. 7% Mwst)

**26,90 €** (inkl. 19% Mwst)

(Preis ab 10 Personen,

*Einzelpositionen zusammenstellen für kleinere Runde möglich)*



