

Weihnachtsdinner 2017

Weihnachtliches Buffet I

Vorspeisen

- Fleischpflanzerl an Kartoffel-Ruccola-Salat
- Auswahl an verschiedenen Blattsalaten sowie 2erlei Dressing
- Süßkartoffelsuppe mit Chilli, Zimt und Ingwer
- Bayerische Essigknödel mit Senfmarinade
- Feines Gemüse-Rattatouille mit Ziegenfrischkäse und Honig gratiniert

Hauptspeisen

- Klassischer Spanferkelbraten mit 2erlei Knödel sowie Dunkelbiersauce und weihnachtlichem Rotkraut
- Klassische Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischer Petersilie

Dessert

- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Zimt-Espuma
- Lebkuchen Creme mit Schokoladen-Crumbel

Getränke

Aperitif (alkoholisch und nichtalkoholisch)

Rot- und Weißwein

Biere (mit und ohne Alkohol)

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Kaffee (Espresso, Cappuccino, Latte)

Preis: 98,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)
Verlängerungsstunde: 18,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)

Weihnachtliches Buffet II

Vorspeisen

- Großes Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten sowie marinierten Rohkostsalaten und 2erlei Dressing
- Auswahl an verschiedenen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und ofenfrischem Pfister Bauernbrot
- Thunfischsalat mit Limonendressing
- Wasabi-Lachstartar mit Limetten Dill und Creme fraiche
- Butterfisch auf Ruccola und Salsa Verde
- Polpette mit Tomaten-Sugo und Oliven

Hauptspeisen

- Lackierte Ente und Weihnachtsgans mit Apfelrotkraut und Mini Kartoffelknödel
- Klassische Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln
- Ragout von der Ochsenlende mit Chianti Paprikagemüse und Kräuterpolenta

Dessert

- Lebkuchen Tiramisu
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

Getränke

Aperitif (alkoholisch und nichtalkoholisch)

Rot- und Weißwein

Biere (mit und ohne Alkohol)

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

Kaffee (Espresso, Cappuccino, Latte)

Preis: 118,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)
Verlängerungsstunde: 18,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)