

FESTLICHES WEIHNACHTSBUFFET

Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Senf-Vinaigrette
Cremige Burrata auf marinierter Roter Bete
Winterliches Salatbuffet mit ausgewählten Blattsalaten und feinen
Begleitern

Geschmorte Rinderbäckchen in kräftigem Schmorfond
Rosa gebratene Entenbrust an Portweinjus
Cremiges Steinpilzrisotto, veredelt mit schwarzem Trüffel

Rahmwirsing
Gebratener Rosenkohl mit karamellisierten Maronen
Winterliches Marktgemüse
Kartoffelgratin mit feiner Käsekruste
Hausgemachte Butterspätzle

Flaumiger Germknödel mit Bratapfelkompott und Bourbon-
Vanillesauce
Edle Chocolate Petits Fours
Weihnachtliche Kekscreme mit winterlichen Gewürzen

**69 EURO PRO PERSON
AB 30 PERSONEN**