

Buffet Heiligabend

24.12.2017

Genießen Sie den Heiligabend in der Gesellschaft Ihrer Liebsten für EUR 39,00 pro Person.

Am 24. Dezember verwöhnen wir Sie ab 18.00 Uhr mit einem festlichen Buffet in besinnlicher Atmosphäre. Probieren Sie zum Beispiel:

Vorspeisen

- Salat von geräucherter Entenbrust mit Grünkohl, Granatapfel, Haselnussöl und Sprossen
- Carpaccio von Roter Bete mit gratinierten Honig-Ziegenkäse, karamellierter Walnuss-Gremolata und Birnen-Gewürzchutney
- Scheiben vom weihnachtlich gebeizten Lachs mit marinierten Zitrusfrüchten und Nüsslisalat
- Marinierter Büffelmozzarella mit einem Salat von Urtomaten und Thai Basilikum
- Cremesuppe vom Hokkaidokürbis verfeinert mit Orange, Zimt und Ingwer

Hauptgänge

- Brust von der Gans und Keule von der Bauernente in eigener Jus mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen
- Goulasch vom Fläminger Wild verfeinert mit Valrhona Schokolade und Serviettenknödeln
- Filet vom Steinbeißer mit Lebkuchenkruste, Orangenvelouté, zweierlei Vanillekarotten und Graupenrisotto mit Limette und Dill

Dessert

- Ofenfrische Buchtel mit Zwetschgenröster und Vanilleeiscreme
- Karamellierte Profiteroles mit weißer Cafécreme
- Haselnuss-Pudding mit Champagner-Sabayon
- Weihnachtliches Gebäck aus der hauseigenen Patisserie
- Schweizer Käseauswahl mit Broten, Dips und frischem Obst

Um rechtzeitige Reservierung wird gebeten.

Aus organisatorischen Gründen behalten wir uns vor, die Speisenauswahl zum Veranstaltungsdatum anzupassen oder zu ändern.

