



## **BUFFET FÜR DIE ADVENT- UND WEIHNACHSZEIT**

(ab 30 Personen – im Gartenhaus nach Absprache)

**Kürbissuppe** mit Kokosmilch (vegan)

\*\*\*

**Räucherlachs-Schnittchen** garniert mit Preiselbeersahne  
**Kräutercreme & Pumpernickel** (vegetarisch)  
**Kalter Truthahn dünn aufgeschnitten** mit Sauce Remoulade  
**Tomaten-Quiche** (vegetarisch)  
**Antipasti** (Grillgemüse, Champignons und Oliven) (vegan)  
**Feldsalat** mit Granatapfel und Orange (vegan)  
**Waldorfsalat** im Chicoreeschiffchen (vegetarisch)  
**Caprese** (Tomate+Mozzarella+Basilikum) (vegetarisch)

\*\*\*

**Entenkeulen aus dem Ofen**  
mit Orangensauce

**Festlicher Rinderbraten**

**Gemüsestrudel**  
mit rote Beete, Kürbis, Linsen und Maronen gefüllt (vegetarisch)

**Königinnen-Pasteten**  
gefüllt mit Waldpilzragout (vegan)

Rotkohl (vegetarisch) und Mandelbroccoli (vegan)  
Kartoffelklöße (vegetarisch)

\*\*\*

**Rotweincreme** mit Amarettini  
**Apfelstrudel** mit Zimt (vegan)  
dazu Vanillesauce

\*\*\*

Dunkles Brot und Schnittlauchquark

€ 39,90 p.P.