



BUFFET FÜR DIE ADVENT- UND WEIHNACHSZEIT

(ab 30 Personen – im Gartenhaus nach Absprache)

Gänsesuppe

Räucherlachs-Schnittchen garniert mit Preiselbeersahne
Kräutercreme & Pumpernickel (vegetarisch)
Kalter Truthahn dünn aufgeschnitten mit Sauce Remoulade
Hausgemachtes Gänserilette auf Körnerbrot
Antipasti (Grillgemüse, Champignons und Oliven) (vegan)
Feldsalat mit Granatapfel und Orange (vegan)
Rotkohl-Apfel-Salat mit Walnüssen (vegan)
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

€ 40,90 p.P.