Weihnachts-Lunch-Buffet

Geräuchertes Lachsfilet „Bellevue“ mit Wachteleiern und Forellen-Kaviar
Marinierte Regenbogen Bete-Carpaccio mit Feldsalat und Feta
Antipasti von Artischocken, Zwiebeln, Tomate und Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäse
Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce
Bratheringsröllchen, in Zwiebelmarinade auf Friséesalat
Marktfrische Blattsalate mit Hausdressing und French Dressing
Brotvariation mit Griebenschmalz und Butter

~~~

Pastinaken-Suppe mit Williams-Birne und Walnüssen

~~~

Geschmorter Entenbraten mit Glühweinsauce
Lachsforellenfilet auf Gemüsestreifen mit Safransauce
Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Blattspinat auf Kirschtomatensauce
Rote Bete-Falafel-Bällchen auf Ratatouille mit Kräuter-Joghurt-Dip
Gebutterter Brokkoli, Blumenkohl, Baby-Möhren und Pastinaken
Mandel-Kroketten, Rotkohl und Kartoffelklöße

~~~

Weihnachtliche Petite-Fours-Variationen
Pistazienmousse mit Himbeeren Sauce
Lebkuchenmousse mit Glühweinbirnen
Bremer Wintergrütze mit Vanillesauce

€ 62,50 pro Person
inklusive
1 Glas Sekt zum Empfang

Kinder unter 12 Jahren zahlen den halben Preis
Kinder bis einschließlich 6 Jahre kostenfrei
~~~