

# Weihnachtliches Buffet 1

Ente / Landschwein / vegetarisch

## VORSPEISEN

Kürbis-Kokos-Suppe (vegetarisch)

oder

Feine Blattsalate & Wildkräutersalat  
mit Senf-Honig-Dressing & Granatapfel  
Brotvariation & zweierlei Dips

## AUS DEM OFEN

Ente im Ofen geschmort in Orangen-Sahne-Sauce  
Filet vom Landschwein im Bacon in Rosmarinjus, fein und kräftig  
Hokkaidokürbis- & Blattspinat-Lasagne gratiniert (vegetarisch)

## BEILAGEN

Rosmarinkartöffelchen „pur“,  
Olivenöl, Rosmarin, Meersalz (vegan / glutenfrei)  
Gratin von handgeschälten, heimischen Kartoffeln (vegetarisch)

## GEMÜSE

Prinzessbohnen mit gerösteten Schinkenwürfeln  
Apfelrotkohl von frischen Rotkohl,  
mit heimischen Äpfeln und Preiselbeeren  
Feine Buttererbsen & karamellierte Möhrchen

## DESSERT

Schmorapfel-Tiramisu  
Mousse au Chocolat



# Weihnachtliches Buffet 2

Hähnchen / Rind / vegetarisch

## VORSPEISEN

Fruchtige Tomaten-Orangen Creme (vegetarisch)  
Brotvariation & zweierlei Dips

## HAUPTSPEISEN

Rinderbraten vom Schäufole / Niedrigtemperatur  
klassische Bratensauce aus eigener Herstellung  
Knackig grüner Spitzkohl aus der Region  
mit Kartoffel-Gnocchi in Kräuter-Sahnesauce (vegetarisch)  
Zartes Hähnchenbrustfilet  
in leichter Kräutersahnesauce

## BEILAGEN

Wild- und Basmatireis  
Gratin von handgeschälten, heimischen Kartoffeln  
*vegetarisch*

## GEMÜSE

Geschmorte Champignons mit Zwiebeln & Kräutern  
Apfelrotkohl von frischen Rotkohl  
mit heimischen Äpfeln und Preiselbeeren  
Prinzessbohnen mit Schinkenwürfeln

## DESSERT

Mousse au Chocolat  
Lebkuchen-Tiramisu



# Weihnachtliches Buffet 3

Fisch / Gans / Rind

## VORSPEISEN

BIO Karotten-Ingwer-Suppe  
(vegan, laktosefrei, glutenfrei)  
Brotvariation & zweierlei Dip

## FISCH & FLEISCH

Fangfrischer Fisch der Saison mit Limonensauce  
Knusprige Gänsekeule, Klassische Gänsejus  
Rinderbraten vom Schäufole (Niedrigtemperatur)  
Klassische kräftige dunkle Bratensauce

## BEILAGEN

Kartoffelklöße von heimischen Pellkartoffeln  
Hausgemachte Schupfnudeln in Nussbutter

## GEMÜSE

Apfelrotkohl von frischen Rotkohl,  
mit heimischen Äpfeln und Preiselbeeren  
Rosenkohl in Nussbutter  
Brokkoli mit gerösteten Mandeln

## DESSERT

Mousse au Chocolat  
Schmorapfel Tiramisu

