



Buffetvorschläge zur Weihnachtszeit



Fingerfood
zum Empfang

SCHNEEZAUBER

Pumpnickeltaler mit Kräuterfrischkäse

Shrimps im Kartoffelnest

Kleines Blätterteiggebäck mit Schinken-Käse-Füllung



WINTERWALD

Mini-Käse-Quiche mit einem Hauch Muskat

Rauchlachs-Crêpe-Roulade

Datteln im Speckmantel mit Ziegenkäsekern



LICHTERGLANZ

Miniquiche mit Waldpilzen

Crostini mit Walnusspesto und Riesengarnele

Hähnchenspieß aus der Ingwermariande



kleine Buffets

STILLE NACHT

Bunte Blattsalate, gebratene Dörrfleischwürfel, gehobelte Champignons, Croutons und Kartoffeldressing

Rheingauer Kartoffelrahmsuppe mit Majoran & Muskat

Brotkorb aus unserer Hausbäckerei mit Schmalz & Kräuterdipp

Rinderschmorbraten mit Burgundersoße

Rahmwirsing und kleine gebratene Kartoffelchen

Fettuccine mit Waldpilzrahmsauce

Eingekochte rote Früchte mit Vanillesoße



KERZENSCHNITT

Bunte Blattsalate mit einer Walnuss-Gemüse-Vinaigrette

Pastinakencremesuppe

Brotkorb aus unserer Hausbäckerei mit gesalzener Butter & Kräuterdipp

Gegrillte Hähnchenbrust mit Trockenobstfüllung und Rosmarinrahmsauce,

glasierte Steckrüben und gebratene Schupfnudeln

Rote-Beete-Kartoffelaufbau mit Schafkäse

Vanille Panna Cotta mit Zwetschgenkompott



kleine Buffets

ST. MARTIN

Auswahl von winterlichen Blattsalaten mit Kartoffeldressing, Speckhippe,
gerösteten Brotwürfeln und karamellisierten Walnüssen

Kürbis-Apfel-Suppe mit Honig und Rahm

Brotkorb aus unserer Hausbäckerei mit Gänseschmalz & Kräuterdipp

Gänsebraten aus dem Rohr mit Gänsejus,
hausgemachten Apfel-Rotkohl mit einem Hauch von Zimt und kleine Kartoffelklöße

Tagliatelle mit Kürbisbolognese

Milchschokoladenmousse mit Pflaumenkompott im Weckglas



ADVENTSZEIT

Winterlicher Feldsalat mit gebratenen Apfelspalten, abgeflämmten Bacon,
gerösteten Bauernbrotwürfeln und Kartoffeldressing

Maronencremesuppe

Brotkorb aus unserer Hausbäckerei mit gesalzener Butter & Kräuterdipp

Ragout vom Hirsch mit Waldpilzen in Wacholderrahmsoße,
Rosenkohl mit Mandelbutter und Speckbohnen, dazu kleine Semmelknödel

Kohlrabitaler mit Walnusssoße

Lebkuchentiramisu mit Sauerkirschen und karamellisierten Mandeln



Leise rieselt
der Schnee

VORSPEISEN

Fenchel-Orangen-Salat mit leichtem Kräuterdressing
Rote-Beete-Salat mit Haselnüssen
Pastasalat mit Zucchini, Maronen und Thymian
Gurkensalat fein abgestimmt mit Wasabi und frischem Dill
Weihnachtlicher gewürzter Schweinerücken mit Wildpreiselbeeren
Cocktail von Shrimps und Gemüse im Weckglas serviert
Brotkorb aus unserer Hausbäckerei

HAUPTGERICHTE UND BEILAGEN

Mit Honig und Chili glasierte Truthahnbrust und Rosmarinrahmsoße
Schmorbraten aus der Rinderschulter mit Burgundersoße
Kartoffel-Brokkoli-Gratin und Spätzle
Rahmwirsing & Glasierte Steckrüben

DESSERTS

Lebkuchen-Panna Cotta
Weißes Vanillemousse mit Honig

ZUSÄTZLICHES VEGETARISCHES GERICHT

Strudel von Kartoffeln & Frischkäse mit Kräuterdip





Winterwunderland

VORSPEISEN

Winterlicher Feldsalat mit gebratenen Apfelscheiben und Himbeerdressing

Couscous Salat mit braunen Linsen und Lauch

Rote-Beete-Salat mit Quinoa, Feta und Zwiebeln

Rotkrautsalat mit Orangenfilets und einem Hauch von Zimt und Sternanis

Graved Lachs mit hausgemachter Senf-Dill-Soße

Gebratene Truthahnbrust mit eingelegtem Kürbisgemüse und Walnusspesto

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pflaumenchutney

Brotkorb aus unserer Hausbäckerei mit Gänseschmalz & Kräuterdipp

HAUPTGERICHTE UND BEILAGEN

Gänsebraten aus dem Rohr mit Orangensoße und kleine Kartoffelklöße

Natur gebratener Zander auf Honig-Kürbis-Gemüse mit Kräuterreis und Weißwein-Butter-Soße

Hausgemachtes Apfelrotkohl

Möhrenchen mit Tannen-Honig abgeschmeckt

KÄSE

Internationale Käseauswahl mit Kräuteroliven und Weintrauben

DESSERTS

Spekulatiusmousse mit Rotweinpflaumen

Apfel-Schneegestöber mit Zimt

ZUSÄTZLICHES VEGETARISCHES GERICHT

Ofenkartoffel mit Kürbis-Kapern-Ragout





Es weihnachtet
sehr

VORSPEISEN

Auswahl von winterlichen Blattsalaten mit Kernen, getrockneten Cranberries und Apfel-Limetten-Vinaigrette
Rote-Beete-Carpaccio mit Ruccolasalat und Himbeerdressing
Waldpilzsalat mit Fetakäse und Apfeldressing
Rauchfischspezialitäten mit Apfel-Meerrettich und Minz-Creme-Fraiche
Gegrillte Riesengarnele auf leicht scharfem Pfeffer-Orangen-Ragout im Weckgläschen
Geflügel-Chicoree-Salat mit Mandeln
Geräucherte Entenbrust auf traditionellem Waldorfsalat im Weckgläschen
Feine Fleischterrine mit Apfel und Calvados dazu CumberlandsaUCE
Große Brotauswahl aus unserer Backstube mit zweierlei Brotaufstrichen

HAUPTGERICHTE UND BEILAGEN

Gefüllte Kalbsbrust mit Gewürztraminer-Rahmsoupe
oder
Wildragout mit Feigen und Pfifferlingen und Preiselbeerbirnen
Gebratener Seehecht auf Riesling-Spitzkraut und warmer Tomatenvinaigrette
Spinat-Knödel mit Waldpilzrahmsoupe
Gebratene Schupfnudeln und aromatisierte Wildreismischung
Speckbohnen & Ingwer-Kürbis-Gemüse in Orangensahne

KÄSE

Auswahl aus exklusiven Käsesorten, dazu reichen wir
eine Olivenvariation, Salzgebäck, Weintrauben & Feigensenf

DESSERTS

Apfel-Zimt-Ragout mit Crumble
Beschwipste Kirschen mit Schokomousse und Vanillecreme
Glühweinsoupe mit Zimtgelee

