

WEIHNACHTLICHES BÜFETT

47,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Roulade von der Putenbrust mit
Cumberlandsosse
- Hausgebeizter Graved Lachs
an Keta-Kaviar-Sauerrahm
- Karamalisierte Rote Beete
an Talern von Ziegenkäse
- Rosa gebratene Hasenrückenfilets
mit Preiselbeersahne
 - Garnelen auf
Avocado-Tomaten-Carpaccio
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Pinienkernen
- Knusprige Ente aus dem Ofen an
Portweinsauce mit
glacierte Maronen und Mirza-Apfel
- Traditionelles Rindfleischgericht mit
Mandeln, Rosinen und Rotwein geschmort
 - Ragout von der Rehkeule auf
einem Sößle von Hagebuttenmark
und Rahm dazu gebratene Waldpilze
 - Truthahn mit Honig, Ingwer
und Kumquats mariniert und
mit dem Bratensatz angerichtet
oder Weihnachtskarpfen in Buttermilch
mariniert "blau"
mit Meerrettichsoße oder "Müllerin"
oder gebratene Zanderfilets auf Wurzeln
- Rotkraut und rohe Kartoffelklößchen
 - handgemachte Spätzle
 - Sahnekartoffeln mit Käse
im Ofen gebacken
oder
- Drillinge in Rosmarinbutter geschwenkt
 - Marktgemüse mit glacierten
Ingwermöhrrchen,
gedünsteter Blumenkohl mit Buttersoße,
Brokkoli mit Sesam,
Blattspinat in Knoblauchöl gebraten
- Crème brûlée mit karamellisierten
Zimt-Apfelspalten
 - Mousse au Chocolat
- Schokoladenbrunnen mit Früchten

WEIHNACHTLICHES BÜFETT - WELTWEIT

47,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Italien:
„Pranzo della Vigilia“ - Fisch und
Meeresfrüchte Variation
- Skandinavien und Russland:
Graved Lachs und Blinis
- China:
Yum Yum Salat mit Hähnchenbrust
- Nordafrika:
Cous Cous mit Gemüse
- Persien:
„Kashk e Bademjan“ - Auberginenmus mit
getrocknetem Joghurt und Fladenbrot
- Indien:
„Murgh Chat - Kichererbsensalat mit Tomate,
Gurke, Zwiebeln und Paprika -Chat Masala
- Frankreich:
„Dinde aux Marons“ - ein mit Maronen
garnierter Truthahn mit Kürbis-Käse-Tarte
- Finnland:
Joulukinkku- Schinkenkeule mit Erbsen und
Apfelstücken - Kartoffelauflauf
- Bali – Indonesien:
Scharfe Kokosnuss-Curry mit Huhn und Wok-
Gemüse dazu gibt es Reis im Bambuskorb
- Argentinien:
Rinderrücken in Orangensaft mariniert – am
Stück gebraten mit Salsa verde
- Afrika - Südafrika:
„Umngqusho“ ein Gericht aus braunen
Bohnen, weißem Mais und Lamm -
dazu wird Spinat und gegrilltes Hühnchen in
Curry und Chili gereicht
- Australien:
Plumpudding - Christmas-Pudding mit Brandy
übergossen, flambiert und mit Orangensauce
- USA:
Apple crumble
- Karibik:
Diplomate Haitien de Grand-mère Isa –
Ananas-Kokos-Dessert
- Amazonas-Gebiet:
Schokoladenbrunnen mit exotischen Früchten