



1. & 2. Weihnachtstag 2025

Als Ergänzung zu Ihrem Buffet:

Vorsuppe 0,35l p.Pers.: Rindfleischsuppe (Hochzeitssuppe)

Bunte Antipasti Variation (Gesamtgewicht ca. 1000g) mit eingelegten und gefüllten Gemüse

marinierte Oliven und eingelegtem Fetakäse

Bunte Fischplatte (Gesamtgewicht ca. 1000g)

Räucherlachs, Stremel Lachs, Forellenfilet Garnelensalat, Makrele, Matjes Hausfrauensauce

Weihnachts-Buffet 1

saftige Rinderrouladen in Bratensauce

Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymiansauce saftiger Spießbraten pikant gewürzt aus dem Schweinenacken

Broccoli in Mandelbutter

Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

feine Bohnen mit Speck & Zwiebeln

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Salzkartoffeln

Gartenfrischer Salatmix der Saison mit Joghurtdressing

Bohnensalat, Möhren-Apfelsalat

Krautsalat mit Paprika

* * * * * * * * * * * * *

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

Preis pro Pers. ab 10 Pers.: 28,50 € Preis pro Pers. ab 20 Pers.: 27,00 €



Info & Preise:
Angebot gültig am 25. & 26..12.2025





1. & 2. Weihnachtstag 2025

Weihnachts-Buffet 2

saftige Rinderrouladen in Bratensauce Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymiansauce

zartes Schweinefilet mit frischen Champignons und Zwiebeln in einer Rahmsauce

Broccoli in Mandelbutter
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
feine Bohnen mit Speck & Zwiebeln
sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken, Salzkartoffeln
Gartenfrischer Salatmix der Saison mit Joghurtdressing
Bohnensalat, Krautsalat mit Paprika und Möhren-Apfelsalat

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

> Preis pro Pers. ab 10 Pers. : 29,50 € Preis pro Pers. ab 20 Pers. : 28,00 €

Weihnachts-Buffet 3

Entenbraten unter der Honigkruste mit Thymiansauce saftige Rinderrouladen in Bratensauce zartes Schweinefilet mit Champignons-Rahmsauce Hirschbraten in Wacholderrahm Broccoli in Mandelbutter Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

feine Bohnen mit Speck & Zwiebeln sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken, Salzkartoffeln Gartenfrischer Salatmix der Saison

mit Joghurt- & feines Kräuterdressing, Krautsalat mit Paprika Chinakohlsalat mit Mandarinen, Bohnensalat, Möhren-Apfelsalat

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke

> Preis pro Pers. ab 10 Pers. : 34,00 € Preis pro Pers. ab 20 Pers. : 33,00 €



Info & Preise:
Angebot gültig am 25. & 26..12.2025