



UNSER SPEISENVORSCHLAG

Buffet I - ohne Live Cooking

Vorspeisen im Glas

Blumenkohlcreme mit Ragout von der Gewürz-Tomate

Skandinavische Eier mit pikanter Senf-Dillsoße und Endiviensalat

Kartoffel-Seelachstatar,
mild gegarter Seelachs in Kräuter-Kartoffelmarinade und halbgetrocknete Tomaten

Winterlicher Rapunzelsalat mit Granatapfel Vinaigrette

Hauptspeisen

Wildragout in kräftiger Wachholderjus
mit Mini-Weckknödel und Ofen geschmortem Blaukraut

Gebratene Streifen vom Weihnachtspuiter
in der Ahornmarinade mit Käse-Kürbis-Spätzle

Cremige Lauch Polenta mit Pilzen in Rahm

Dessert

Millirahm-Strudel,
warmer Topfenstrudel im süßen Eierstich gebacken

Nuss Nougat Knödel mit süßer Bröselbutter und Birnen Kompott

Kreative Zuckerbäckerei

Möglichkeit als Add On oder Austausch - nicht im Preis enthalten

Live Cooking

Grünkern Risotto mit Haselnuss-Karotten



UNSER SPEISENVORSCHLAG

Buffet II - ohne Live Cooking

Vorspeisen im Glas

Pulled Gans, mit Rotkohl-Maronensalat und Balsamico Teriyaki

Karotten Sesamterrine mit Gewürzkichererbsen

Winterlicher Karotten-Slaw Salat mit Cranberry und Zimt Sour Creme

Bittersalate mit Orangenfilets in Pistazien-Joghurtmarinade

Hauptspeisen

Ofenlachsforelle mit Würzkruste und Zitronenkartoffeln

Winzer Spießbraten von der Pute
mit Grillkartoffel-Gemüse und kräftiger Winzer-Zwiebelsoße

Waldpilz Bourgignon mit Sellerie Püree und buntem Gemüse Mikado

Dessert

Bratapfel Tiramisu

Marillen Topfenknödel mit Chili Vanillesoße

Kreative Zuckerbäckerei

Möglichkeit als Add On oder Austausch - nicht im Preis enthalten

Live Cooking

Gebratene Gnocchi mit Blumenkohl Carbonara



UNSER SPEISENVORSCHLAG

Buffet III - 3 Stationen, ohne Live Cooking

Station 1

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust auf Rote Bete Tatar
mit Quinoa und Apfel Schmand

Hauptspeise

Konfierte Entenkeule mit Dörripflaumen in Armagnac-Jus,
gebratener Rosenkohl und Miniknödel

Station 2

Vorspeise

Rotkohl-Maronensalat mit Apelessig Marinade und Schafskäsebrösel

Hauptspeise

Hechtklößchen in Vermouthsoße mit Karottengemüse und Pariser Kartoffeln

Station 3

Vorspeise

Chili-Limetten glasierte Geflügelbällchen
auf orientalischem Rotkrautsalat mit Granatapfel

Hauptspeise

Graupen Risotto mit Süßkartoffeln, Limettensalsa und geschmortes Wurzelgemüse

Alternative vegetarische Hauptspeise

Cremige Kapern-Oliven Polenta
mit Pilzen in Rahm und sizilianischen Briochebrösel mit Pinienkernen

Der süße Abschluss

Blutorangen Panna Cotta mit Pistazien und Engelshaar

Blaubeer Hafer Porridge mit Ahornsirup und Rumfrüchte

Kreative Zuckerbäckerei

Möglichkeit als Add On oder Austausch - nicht im Preis enthalten

Live Cooking

Alpen-Gänse Geröschtel,
gebratenes Gänsefleisch mit Steckrüben Gemüse, kräftiger Gänsejus
und Mini Semmelknödel



UNSER SPEISENVORSCHLAG

Buffet IV - 3 Stationen, ohne Live Cooking

Station 1

Vorspeise

Pulled Gans im Glas, mit Rotkohl-Maronensalat und Balsamico Terriyaki

Hauptspeise

Grünkern Risotto mit Haselnuss-Karotten
und veganem Soja-Dip mit kandierten Nuskernen

Alternative vegetarische Hauptspeise

Ofen gebackene rote Bete mit Nigella und Oliven-Kartoffelpüree

Station 2

Vorspeise

Salat Mimosa, Senf Vinaigrette marinierte Wachteleier
mit Kräutersalat und krossen Putenschinken

Hauptspeise

Gedämpfter Kabeljau mit Flageolette Bohnen,
Tomaten-Koriander Reis und Aprikosen Chutney

Station 3

Vorspeise

Orangen Fenchelsalat mit Schafskäse und Walnuss-Crunch

Hauptspeise

Jungbullen Schmorsteaks auf Wirsing Cranberry Pilaw Reis und grüne Pfeffer-Jus

Der süße Abschluss

Süße Knödelei

Nuss Nougat Knödel mit süßer Brösel Butter und Birnen Kompott
sowie Marillen Topfenknödel mit Chili Vanillesoße

Bratapfel Tiramisu

Kreative Zuckerbäckerei

Möglichkeit als Add On oder Austausch - nicht im Preis enthalten

Live Cooking

Winzer Spießbraten von der Pute
mit Grillkartoffel-Gemüse und kräftiger Winzer-Zwiebelsoße mit Trauben



UNSER SPEISENVORSCHLAG

Buffet V - mit Suppe

Die Vorspeisen

Estragon-Kartoffel Terrine
mit Tatar von der geräucherten Forelle und frischem Meerrettich

Eingelegter Kürbis mit Sesam-Schmand
und rosa gebratener Entenbrust mit Sauerkirschen

Bittersalate mit Dörrobst Vinaigrette
und Käse-Knoblauch Croutons

Die Suppe

Riesling Suppe mit gebratenem Wirsing und Sultaninen

Die Hauptspeisen

Graupen Risotto mit Süßkartoffeln,
Limettensalsa und geschmortes Wurzelgemüse

Geschmorte Winter-Rinderroulade in kräftiger Spätburgunder Reduktion
mit Ofen geschmortem Johannisbeeren-Rotkohl
und Kartoffel-Schnittlauch Stampf

Der süße Abschluss

Bratapfel Tiramisu mit Mispel Ragout und Calvados

Nuss Nougat Knödel mit süßer Bröselbutter und Birnen Kompott

Kreative Zuckerbäckerei

Möglichkeit als Add On oder Austausch - nicht im Preis enthalten

Live Cooking

Hessische Rutschnudeln mit Spitzkohl
und gezupfter Lachsforelle in Secco-Eisenkraut Veloute und Keta-Kaviar