



---

## **BUFFET-BAUKASTEN**

### **WINTER – DEZEMBER BIS FEBRUAR**

#### **Vorspeisen**

*Bitte wählen Sie eine servierte Vorspeise oder 3 Vorspeisenplatten.*

#### **servierte Vorspeisen**

Ziegenkäsequiche – Feldsalat – Walnussdressing – Himbeeren  
Maronensüppchen – Croûtons – Gartenkresse

#### **Vorspeisenplatten**

Rote Bete Carpaccio mit Walnüssen und Petersiliendressing  
Quinoasalat mit marinierter roter Bete, Feldsalat und Orangen  
Rauchfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich und Zitrusfrüchten  
Kartoffelsalat mit gebackenen Schnitzelchen und Zitronencreme  
Luftgetrocknete Schinken mit marinierter Melone und frischen Feigen  
Handgemachtes Antipasti mit Olivenöl und gehobeltem Grana Padano  
Marinierter Ziegenkäse mit frischem Rucola, gerösteten Kernen und Himbeerdressing  
Garnelencocktail mit eingelegtem Obst, hausgemachter Cocktailsauce und Cognac

#### **Salate**

Auswahl von Blattsalaten mit zweierlei Dressings nach Wahl  
Kartoffel-Speckdressing | Joghurd dressing | Kräutervinaigrette | Himbeerdressing  
Dunkles Balsamico-Dressing | grobe Dijon Senfvinaigrette | Essig & Öl

#### **angemachte Salate**

*Bitte wählen Sie sechs angemachte Salate.*

Waldorfsalat mit Sellerie und Äpfeln | Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler Käse  
Nudelsalat mit Pfifferlingen und Frühlingslauch | Hähnchen-Lauchsalat  
Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Gurken | Gurkensalat mit frischem Dill und Joghurt  
Rotkohlsalat mit Nüssen und Pflaumen | Linsensalat mit Trockenaprikosen und Feigen  
Griechischer Bauernsalat | Fenchelsalat mit Orangen und Walnüssen

#### **Hauptgänge**

*Bitte wählen Sie drei Hauptgänge*

#### **Fisch**

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwürsling mit Zitronenschnitt und Dill  
Pochiertes Lachsfilet auf Café de Paris-Soße, mit gerösteten Semmebröseln und Kresse





### Fleisch | Geflügel

Rindergeschnetzeltes mit roter Bete, Essiggurken, Perlzwiebeln und Schmand  
Zwiebelrostbraten mit geschmorten Äpfeln, Röstzwiebeln und Portweinjus  
Gebratenes Schweinefilet mit Madeira, Blutwurst, pochierter Birne und Sauerrahm  
Maispoularde Supreme mit Selleriegemüse, Schmortomate und Appenzeller Käse  
Marinierte Landhuhnbrust aus dem Ofen auf cremigem Wurzelgemüse  
Geschmorte Gänsekeule auf Gewürzrotkohl mit eigener Sauce

### Vegetarisch

Käseknödel mit Rahmpilzen, geröstetem Panko und Kräutern  
Gratinierte Käseknöpfe mit Bauernhandkäse, Wirsing und frischem Rahm  
Geschwenkte Kartoffelgnocchi mit roter Bete, Kräuterpesto und Grana Padano  
Kartoffel-Kürbisauflauf mit frischem Rahm, Semmelbröseln und rote Bete-Emulsion  
Geschwenkte Hartweizenpasta mit Tomatensugo, Rauke und gehobeltem Käse  
Perlgraupen in Frischkäse- und Weißweinrahm mit gebratenem Wurzelgemüse

### Beilagen

*Bitte wählen Sie zwei Sättigungsbeilagen und eine Gemüsebeilage.*

#### Sättigungsbeilagen

Drillinge mit Knoblauch und Kräutern aus dem Ofen | Kartoffel-Schupfnudeln  
Eierspätzle mit frischen Gartenkräutern | Kartoffelknödel mit Semmelschmelze  
Gedämpfter Langkornreis mit roter Bete und Kräutern | Maroni-Butterspätzle

#### Gemüsebeilagen

Rosenkohl mit Rauchfleisch und Zwiebeln | Gebuttertes Marktgemüse  
Winterliches Ofengemüse mit Kohl, roter Bete und Karotten  
Orangenrotkohl mit Preiselbeeren | Deftiges Rübengemüse mit Estragon  
Pastinaken-Gemüse in Trüffelrahm | Pariser Möhren und Kartoffeln à la Crème

### Dessert

*Bitte wählen Sie drei Desserts*

Bratapfelcrème | Dunkles Schokoladenmousse | Tiramisu im Glas  
Verschiedene Plätzchen und Kekse | Stollen-Quarkcrème mit Cassis und Mandeln

**EUR 40,50 pro Person**

