

## Winterzauber Buffet

### Vorspeisen

- \*Feiner Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette, Karamell-Birnen und Walnüssen
  - \*Rote Beete-Salat mit Ziegenkäse und Granatapfelkernen
  - \*Babyspinat mit Schwarzwurzeln in Maracuja-Dressing
- \*Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef in Kräutermarinade mit Rauchmandelsplittern
  
- \*Salat aus rotem Quinoa und feinem Wurzelgemüse mit gebeiztem Curry-Lachs
  - \*Pikanter Kartoffelsalat mit geschmorter Chorizo und Paprika
  - \*Rotkohl-Ingwer-Salat mit geröstetem Sesam & kleinen pikanten Rindfleisch-Frikadellen
  
- \*Scheiben von der Truthahnbrust in Thunfischcreme
- \*Matjes „Hausfrauen Art“ in klassischer Zwiebel-Apfel-Gurken-Marinade & gebutterten Pumpernickel-Ecken

### Suppe

- \*Kräftige Winter Gemüsesuppe mit gerösteten Brotcroutons

### Hauptgang

- \*Gebratene Filets vom Flusszander mit Rahmwirsing und Stampfkartoffeln
- \*Hirsch-Edelragout in Rotwein geschmort mit Cranberry-Quitten-Kompott
- \*Honig-Sauerkraut und lila Kartoffelpüree im knusprigen Teig gebacken (Veggie)

### Am Buffet live tranchiert und serviert

- \*Saftiger Kalbsrollbraten mit Waldpilzen à la Crème, Winter-Landgemüse und Butter-Schupfnudeln

### Dessert

- \*Warme Marillen-Topfenknödel mit Vanille-Mohn-Sauce
- \*Feinherbes Mousse au Chocolat mit altem Rum und Nougat verfeinert
- \*Sahne-Mandel-Flammeri mit Himbeerschaum