

# Weihnachtsmärchenbuffet

ab 60 Personen

## Antipasti

- Honey Peppers, eingelegte orangene Minipaprika mit Frischkäse gefüllt
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar

## Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Getrüffelte Gänseleber-Paté
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

## Salatvariationen

- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Kerniger Bulgur mit Tomaten und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Balsamico Dressing
- Raffinierter Ravioli Pfifferling Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

## Warmer Buffeteil

- Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein Schalotten Reduktion
- Saftige Hirschkalbsrückensteaks in einer fruchtigen Preiselbeer Rahm Sauce
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

## Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette, Ciabatta, mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

## Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note

Preis pro Person für das aufgeführte Buffet inkl. 19 % MWSt

**74,70 €**