

Adventsbuffet 2024

Gruß aus der Küche

Blumenkohlcrèmesüppchen mit getrüffeltem Popcorn & Kräuteröl

Salatbuffet

Feldsalat mit Hausdressing, Schafskäse & Walnusskrokant

Grünkohl-Apfel-Salat mit Kräutercroutons

Radicchio mit gebackener Roten Bete, karamellisierten Apfelwürfeln & Balsamico-Vinaigrette

Fingerfood

Crostinis mit Honig-Senf-Dip, Rucola & Pastrami

Pumpernickel mit Sahne-Meerrettich, gebeiztem Lachs & Gurkenrelish

Knusprige Schwarzwurzelsticks mit pikantem Kräuterschmand

Crostinis mit Ziegenfrischkäse, Rote-Bete-Chutney & Feigen

Buffet

Rinderschmorbraten in Kaffee-Preiselbeerjus

Gewürz-Entenbrust auf Spitzkohlgemüse

Kabeljau mit Maronenkruste auf cremigen Rahmlauch

Vegetarischer Spinat-Ricotta-Strudel auf Waldpilzsauce

Beilagen

Herzoginkartoffeln

Serviettenknödel

Hausgemachte Knöpfe

Süßkartoffelgratin

Apfelrotkohl

Buntes Ofengemüse

Dessertvariation

Marzipanmousse mit Kirschragout, Schoko-Amaretto-Ganache & Spekulatiusparfait