

Weihnachtsbüfett



Vorspeisen:

Räucherlachs im Kräuterflädle, geräuchertes Forellenfilet,
Shrimpscocktail, Fischterriner, Vitello Tonnato",
Melone mit Schinken, gebratenes Gemüse,
gefüllte Hühnerbrust mit Karotten-Krautsalat,
geräucherte Entenbrust mit Staudensellerie Salat,
Cocktailtomaten mit Mozzarellabällchen,
marinierter Tafelspitz mit Paprikavinaigrette und steirischem
Kürbiskernöl
Gebratenes Schweinefilet auf Rucola mit Parmesan



Hauptgang:

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Markklößchen und Flädle

Schweinemedallions unter der Kräuterkruste
Hühnerbrust im Sesam-Pankomantel
Argentinische Rindersteaks mit Kräuterbutter



Zanderfilet mit Kirschtomaten in Rieslingsoße

Beilagen:

Spätzle, Schwenkkartoffel,
Kroketten und Gemüse

Dessert:

-Leckereien aus der Zuckerküche-



Preis pro Person 45,00 €
Kinder 6-11 Jahren 18,00 €