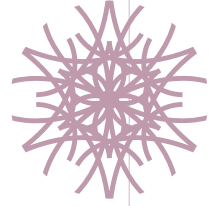


# Weihnachtsbuffet

am 02. Weihnachtstag



## Vorspeisen

Aus dem Glas:

Caesar´s Salat, Krabbencocktail, Herings-Salat,  
Linsen-Salat mit Heidschnuckenschinken,  
Kichererbsen-Salat, Couscous mit Oliven

Roastbeef vom „Wilseder Roten Rind“ mit Remoulade  
und Grüner Sauce, Lachs Bellevue, Rauchfischauswahl aus  
den „Wörmer Teichen“, Lachsroulade mit Spinat,  
geräucherter Karpfen, Tomaten und Burrata, verschiedene  
Antipasti, Fasanengalantine an Waldorfsalat

## Suppen

Festtagssuppe  
mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich

## Hauptgänge

Filet vom Durocschwein,  
Rehbraten gefüllt mit Steinpilzen,  
Entenbraten in Orangensauce,  
Heidschnuckenragout mit Preiselbeeren,  
Zanderfilet unter der Kräuterkruste an Kürbisragout,  
Rotkohl, Wirsing, buntes Gemüse,  
Kartoffel und Kroketten

Hummus und 3erlei gefüllte Champignons  
auf Kürbisragout mit gebackener Polenta

## Dessert

Marillen-Quark-Knödel in Vanillesauce,  
Crème Caramel, Lebkuchenmousse,  
Eisauswahl und Früchte



49 € pro Person  
33 € nur Hauptgang  
16,50 € Kinder 6 -11 Jahre  
25 € Kinder 12-16 Jahre