



# Vorweihnachtliches Buffet Variante I

In der Vorweihnachtszeit für 58,- € p. P.

★★★

## Kalte Speisen

Terrine vom Wildschwein mit Pflaumen und Armagnac mit Preiselbeer-Gelee

Basilikum-Räucherlachs-Rolle mit Kardamom-Frischkäse

Holsteiner Wurst- & Schinkenspezialitäten mit Cheddar-Scones und Cranberry-Zimt-Marmelade

Mango-Mozzarella auf Feldsalat mit gerösteter Chorizo

Winterlicher Blattsalat mit Limetten-Äpfeln und Pflaumen-Zimt-Dressing

Rustikales Landbrot & aufgeschlagene Butter

## Warme Speisen

Traditioneller irischer Weihnachtsbraten „Turkey & Ham“ mit Stuffing und Cranberry-Gravy

Mit Blutwurst gratinierter Kabeljau auf Kürbiskraut & Glühwein-Beurre Blanc

Masala-Kartoffelstampf mit Pilzcurry

## Desserts

Lebkuchen-Panna Cotta mit Glühweinkirschen

Bratapfel-Tiramisu im Glas

Boozy Schokoladen- und Aprikosenkuchen

*Wir behalten uns vor, inhaltliche Änderungen am Buffet vorzunehmen, sollten Produkte aufgrund der momentanen, angespannten Marktlage nicht verfügbar sein. Der Wert des Buffets ist dabei gleichbleibend.*



# Vorweihnachtliches Buffet Variante II

In der Vorweihnachtszeit für 68,- € p. P.

★★★

## Kalte Speisen

Gezupfter Wintersalat im Weck-Glas mit Granatapfel-Dressing

Rosa gebratener Rinderrücken mit Salsa Verde

Kalte Fischvariationen von der Ostsee mit Sanddorn-Gelee und Senfkaviar

Gebratene Garnelen auf Winterkohlsalat mit Orangen, Walnüssen & Vanille-Vinaigrette

Karamellierter Ziegenkäse mit in Glühwein pochierten Rosmarin-Feigen

und Himbeer-Balsamico-Dressing

Holsteiner Schinkenspezialität und Pflaumen-Zimt-Marmelade

Rustikales Landbrot & aufgeschlagene Butter

## Suppe

Rote-Bete-Suppe mit Kokos, Birne und Zimt

## Warme Speisen

Ofengeröstete halbe Ente auf Kirsch-Rotkohl mit Zimt und geschmolzenen Kartoffelklößen

In Lauchasche gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch auf Orangen-Vanille-Risotto, Safranrahm

Gebackener Rotkohl mit Kürbis und Hirtenkäse

## Desserts

Christstollen-Parfait

Schokoladen-Turrón

Lebkuchen-Apfel-Torte

*Wir behalten uns vor, inhaltliche Änderungen am Buffet vorzunehmen, sollten Produkte aufgrund der momentanen, angespannten Marktlage nicht verfügbar sein. Der Wert des Buffets ist dabei gleichbleibend.*