

Festliches Weihnachtsbuffet



Kalte Vorspeisen:

- ✓ Räucherfischplatte mit Einbecker Dill-Honig-Senf
- ✓ Roastbeefscheiben, rosa gebraten, dazu eine Apfel-Kürbis-Remoulade
- ✓ Mozzarella mit pikanten Tomatenscheiben
- ✓ Tomaten - Gurken Salat
- ✓ Butter- und Brotauswahl

Suppen:

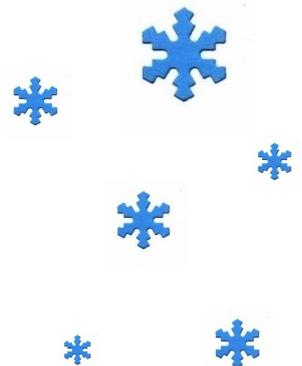
- ✓ Sellerierahm Suppe wahlweise mit Croutons oder Speckstreifen

Von der Weide, durch den Wald bis ans Meer mit saisonalen Köstlichkeiten:

- ✓ Knusprige Gänsebrust „Krautsand“ und Hähnchenbrustfilet, liebevoll gebraten, mit Geflügelrahmsauce
- ✓ Hirschbraten „Rüstjer Forst“ und Schweinefiletmedaillons, gebraten, mit Pfifferlingsrahmsauce und gefüllter Birne
- ✓ Schweineschnitzel und Hüftsteak, rosa gebraten, dazu Waldpilze in Rahm
- ✓ Gebratenes Norweger Lachsfilet und Schollenfilet, in Eihülle, gold-gelb gebraten, dazu eine Weißweinsauce und Sauce Hollandaise
- ✓ Vegetarischer Braten mit Gemüse- basierter- Rahmsauce

Passende Gemüse- und Kartoffelbeilagen runden das Angebot ab:

- ✓ hausgemachter Apfelrotkohl
- ✓ Rosenkohl mit Semmelbrösel
- ✓ feine Gemüseauswahl
- ✓ Stader Geest Kartoffeln
- ✓ Kartoffel- Krokette
- ✓ Kartoffelklöße
- ✓ herzhaft gebratene Bratkartoffeln



Die leckere Dessertvariante, bunt garniert:

- ✓ Schokomousse mit Vanillesauce
- ✓ Himbeertraum
- ✓ Mandelcreme mit Birnenkompott und Sahne
- ✓ Amarettomousse mit Sauerkirschkompott

Preis pro Person 54,80 €

Kinder bis 12 Jahre werden individuell berechnet