

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:

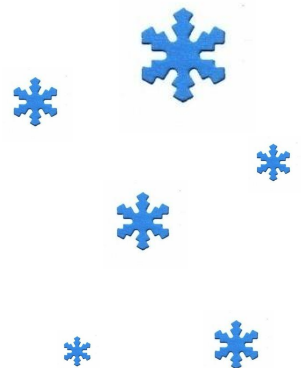
- ✓ Kartoffel-Birnen-Senf Suppe nach hauseigenem Rezept mit Croutons

Von der Weide bis ans Meer mit saisonalen Köstlichkeiten:

- ✓ Knusprige Gänsebrust „Krautsand“ und Hähnchenbrustfilet, liebevoll gebraten, mit Geflügelrahmsauce
- ✓ Hüftsteak, rosa gebraten, und Schweinefiletmedaillons, gebraten, dazu Waldpilze in Rahm
- ✓ Schweineschnitzel und Rinderrouladen, aus der Röhre, mit Rahmsauce
- ✓ Gebratenes Norweger Lachsfilet und Rotbarschfilet, in Eihülle, gold-gelb gebraten, dazu Dillsauce
- ✓ Vegetarisch gefülltes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Passende Gemüse- und Kartoffelbeilagen runden das Angebot ab:

- ✓ hausgemachter Apfelrotkohl
- ✓ Rosenkohl mit Semmelbrösel
- ✓ feine Gemüseauswahl
- ✓ Stader Geest Kartoffeln
- ✓ Kartoffel- Kroketten
- ✓ Kartoffelklöße
- ✓ herzhafte Bratkartoffeln



Die leckere Dessertvariante, bunt garniert:

- ✓ Schokoladenmousse mit Vanillesauce
- ✓ Bayrisch Creme mit Erdbeermark
- ✓ Mandelcreme mit Zimtpflaumen
- ✓ Lebkuchenmousse mit Tonkabohnensahne

Preis pro Person 57,80 €
Kinder bis 12 Jahre werden individuell berechnet