

# 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:**

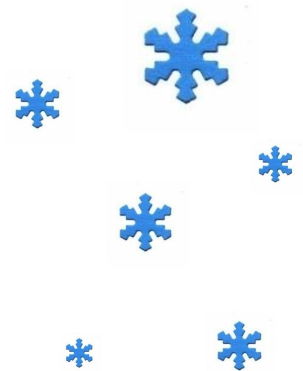
- ✓ Kartoffel-Meerrettichcreme Suppe wahlweise mit Croutons oder Speckstreifen

## **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 Bratkartoffeln



## **Die leckere Dessertvariante, bunt garniert:**

- ✓ Schokomousse mit Vanillesauce
- ✓ Bayrisch Creme mit Erdbeermark
- ✓ Mandelcreme mit Birnenkompott und Sahne
- ✓ Panna Cotta mit Rotweinpflaume

**Preis pro Person 49,80 €**

**Kinder bis 12 Jahre werden individuell berechnet**