

## **Buffet „Goldengel“**

### **Vorspeisen**

Gefüllte Crêpes-Roulade mit Garnelen

Gefächerte Barbarie-Entenbrust mit Melonenkugeln und Soße Cumberland

Norwegische Lachstörtchen auf einem Kartoffelsockel

Salat vom Kaninchenrücken serviert mit Feigen

Gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika  
mit einem Hauch von weißem Balsamico

Auswahl von winterlichen Blattsalaten  
mit verschiedenen Dressings

### **Suppe**

Maronensuppe mit feinem Port-Aroma und gerösteten Mandeln

### **Hauptgänge**

Knuspriger Gänsebraten, frisch aus dem Ofen,  
mit einer Beifußjus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Gegrilltes Wallerfilet auf Kartoffel-Selleriepüree mit leichter Apfel-Specknote

Tournedos vom Schweinelendchen unter der Frischkäsehaube  
mit Calvados-Pfeffersoße  
an getrüffeltem Spitzkohl und gekräuterten Spätzle

### **Dessert**

Duett von dunkler und weißer Schokolade mit Quittenconfit

Quarkstrudel mit Glühweinschaum

Weihnachtliches Gebäck

### **Käse**

Internationale Käseauswahl mit Datteln und Orangensenf

Zu diesem Buffet reichen wir eine Auswahl ofenfrischer Brotspezialitäten  
mit feinen Dips, hausgemachtem Griebenschmalz und gesalzener Butter