



CATERING & LOCATION

WEIHNACHTS BUFFET 1

Knackiger Feldsalat
mit karamellisierten Apfelspalten und einer Calvados-Vinaigrette

Dazu Brot- und Butter-Variationen

Maultaschensuppe
mit geschmolzenen Zwiebeln und feinen Gemüsestreifen

Filet von der Gelbbachtalforelle
in Mandelbutter gebraten

Wildgulasch vom heimischen Rotwild
an einer herzhaften, dunklen Preiselbeeren-Sauce,
geschmorte Waldpilzen und roten Zwiebeln

dazu

Petersilien-Butterkartoffeln,
Servietten-Knödel mit Bröseln
(auch mit Waldpilze als Veggie-Hauptgang),
Rahmwirsing,
Speck-Rosenkohl

Winterliches Apfeltiramisu
mit einer Zimt-Mascarpone

Preis pro Person 25,- €