



CATERING & LOCATION

## WEIHNACHTS BUFFET 2

Waldorfsalat mit Orangenfilets,  
Walnüssen und Scheiben von der Barbarie-Ente

Dazu Brot- und Butter-Variationen

\*\*\*

Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsejulienne, Fleisch, und frischem Schnittlauch

\*\*\*

Variation von Marktgemüse im Strudelmantel  
vereint auf einer Weißwein-Kräutersauce (Veggie)

Keule von der Freilandgans  
mit Orangenrotkohl und Kartoffelklöße

Geschmorte Kalbsbäckchen  
an einer Rotwein-Thymian-Sauce, dazu gebratenes Kohlgemüse  
wie Brokkoli, Blumenkohl und Rosenkohl

\*\*\*

Spekulatius Panna-Cotta  
mit Pflaumenkompott

Preis pro Person 25,- €