



grauer wolf
restaurant

Auswahl Weihnachts-Tischbuffet

(ab 10 Personen)

Vorspeise, Tischbuffet:

- Sauerteigbrot | Weißbrot
- Feldsalat | Kartoffeldressing
- Cremes | Aufstriche
- Rote Beete | Ziegenkäse | Honig
- Pikante Putenbrust | Zwetschge
- Rehkroketten | Preiselbeeren | Kürbis
- Wurzelgemüse, gebraten | Nuss Pesto
- Räucherfischsalat | Apfel | Kren

13

Hauptgang, Tischbuffet:

Rosa Entenbrust | Pfeffer – Kirschsauce
Zander Nuss Schmelz | Zitronenbutter
Gemüse-Linsenstrudel | Kräuter- Pilze
Schweine Krustenbraten | Bier – Soße

Dazu:

- Kartoffelkloß
- Semmelkloß
- Glasiertes Wintergemüse
- Gewürz Apfel-Blaukraut
- Wintersalate

28

Das Tischbuffet ist für mehrere Personen gedacht, wird auf Platten oder Tellern angerichtet und zum Teilen am Tisch serviert.

Das Tischbuffet ist auch mit Auswahlgerichten kombinierbar.

Bsp. Tischbuffet Vorspeise, Auswahlgericht Hauptgang, Dessertteller



alle Preise sind in EUR und inklusive Mehrwertsteuer und gelten pro Person
Unsere Servicemitarbeiter geben Auskunft über allergene Inhaltsstoffe.

GRAUER-WOLF.DE



Vorspeisenteller zur Auswahl:

Jeweils mit Brot

- | | |
|--|----|
| • Gänseleberterrinen Preiselbeer -Chutney Wintersalat | 13 |
| • Ziegenfrischkäse Schwarze Walnuss Trauben Wintersalat | 12 |
| • Tatar von gebeizter Lachsforelle Honig- Senf Blattsalate | 13 |
| • Feldsalat Kartoffeldressing Brot und Speckchips | 9 |

Bitte vorab einen Vorspeisenteller für die Gruppe festlegen.

Suppen zur Auswahl:

(Als Vorspeise oder Zwischengang), Jeweils mit Brot

- | | |
|---|---|
| • Fränkische Rinderkraftbrühe Pfannkuchenstreifen Leberklößchen | 8 |
| • Maronensuppe mit Milchbrot-Croutons und Trüffelöl | 8 |
| • Rote-Beete-Suppe mit Apfel und Meerrettichschaum | 8 |
| • Wildrahmsuppe mit Pilzen | 8 |
| • Sellerie-Apfel-Suppe mit gerösteten Walnuss-Croutons | 8 |
| • Kürbissuppe mit Öl und Kernen | 8 |

Bitte vorab eine Suppe für die Gruppe festlegen.

Hauptgänge zur Auswahl

Gänsebraten (Brust) glasierte Apfelspalten Blaukraut Kartoffelklöße	33
Rinderschmorbraten in Frankenwein Selleriepüree Meerrettich Kartoffelklöße	23
Wildbraten Pilzrahm Preiselbeeren Kartoffelklöße	25
Hirschschnitzel Pilzrahm Kürbis, Salbei Kartoffelkrapfen	25
Wildgulasch Zwetschge Semmelkloß	21
Schweinefilet „fränkisch“ Champignons Speck-Majoran-Soße Kartoffelkrapfen	22
Rinderbacken in Frankenweinsauce Selleriepüree Kartoffelklöße	27
Rinderfilet Meerrettich – Senfbuttermilch gebratenes Gemüse Kartoffelgratin	35

Zander „Nußschmelz“ Rahmwirsing Kräuterkartoffeln	24
Lachsforelle Kräutersoße Spinat Butternudeln	23

Gemüse- Linsenstrudel Wirsing Pilze Wintersalat	18
Spinatknödel gebratenes Gemüse Tomate Hartkäse	15
Kürbis- Hüttenkäse Nocken, gratiniert Rahmwirsing Champignons	15

(Vegane Alternativen sind auf Anfrage möglich.)

Bitte vorab einen Hauptgang pro Person je Sparte für die Gruppe festlegen

Bsp. 5x Fleisch (Gänsebraten) / 3x Fisch (Zander) / 2x Vegetarisch (Spinatknödel).

Dessert für alle Gäste

Dessertteller „Grauer Wolf“ – Variation

weihnachtlich, dekorativ angerichtet mit einer Auswahl an saisonalen Früchten, Eis / Parfait und Crème.

10

*Bitte vorab für die Gruppe festlegen, falls der Dessertteller gewünscht ist.
Kann sowohl nach dem Tischbuffet, sowie nach den Auswahlgerichten gewählt werden.*

Dessert zur Auswahl

Bratapfel-Crème-Brûlée | Orangen-Sorbet
Christstollen Parfait | Gewürz-Zwetschgen
Schoko- Lebkuchen-Brownie | Vanilleeis | Beeren

7
7
7

Bitte vorab ein Dessert für die Gruppe festlegen.



Grauer Wolf Weihnachts- Menü

3 Gänge

Ab 10 Personen

Vorspeise

Weihnachtlicher Wintersalat · Ziegenkäse · Zwetschge

oder

Sellerie-Apfel-Suppe · geröstete Walnuss-Croutons

Hauptgang

Wahlmöglichkeit (bitte vorab je Gast festlegen)

Entenbrust · Apfel-Blaukraut · Kartoffelklöße

Forellenfilet · Graupenrisotto · Wintergemüse

Schweinefilet „fränkisch“ · Champignons · Speck-Majoran-Soße · Kartoffelkrapfen

Gemüse-Linsenstrudel · Wirsing · Pilze · Wintersalat

Dessert

Kleiner Dessertteller

Preis pro Person: **33**

Wir freuen uns, Ihnen ein individuelles Angebot für anhand unserer
Weihnachtsmenü-Auswahl zu gestalten.
Dabei gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Herzliche Grüße
Ihr Restaurant Grauer Wolf