

Großes Weihnachts-Festbuffet

25. Und 26. Dezember von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Vorspeisen-Variationen

Brot & Butter
gemischte Salatauswahl
Truthahnbrust mit Thunfischcreme, Kapern, Sardellen & Rucola
Büffelmozzarella mit Tomate & Basilikum
gegrilltes, mariniertes Gemüse mit Grana Padano & Pesto
Serranoschinken & Coppa mit Melone & Kräutern
Räucherfisch-Auswahl mit Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce

Suppe

Maronencremesuppe mit gerösteten Speckwürfeln & Schnittlauch

Warme Speisen

Aubergine in der Käse-Eihülle mit Tomatenragout (*vegetarisch*)
gebratenes Filet vom Landschwein in Speck-Lauch-Sauce
Rinderroulade „Robert“ in eigener Sauce & gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke
geschmorte Entenkeulen auf Orangensauce
im Ofen gegartes Lachsfilet mit Krustentiersauce, Crevetten & Dill
frische Gemüseauswahl der Saison | Grünkohl | Rosenkohl | Kartoffelklöße | Spätzle | Wildreis

Dessert-Variationen

Gemischte Eisauswahl
Schokoladenbrunnen mit Obstarrangement
Nougat Panna Cotta mit Zwergorangen
nordhessisches Schmandmousse mit Beerenragout

Frühbucherpreis mit Reservierung bis zum 14. Dezember 2022

Preis pro Person 39,90€

Ab 14. Dezember 2022

Preis pro Person 45,00€