



WEIHNACHTSBUFFET CLASSIC

im 15 High

Brotstation

Ofenfrisches Brot & Baguette
Kräuterquark
Rote-Bete-Hummus

Salatstation

FELDSALAT

Preiselbeer-Dressing · Croûtons · Kerne

KARTOFFEL-GURKENSALAT

Dill · Schnittlauch

WINTERLICHER COUSCOUS-SALAT

Kürbis · Granatapfel · Kräuter

Vorspeisen

GERÄUCHERTER LACHS

Honig-Senf-Dill-Crème · Gurkenrelish · Kräuterkresse

ROTE-BETE-CARPACCIO

Ziegenkäse · Walnüsse

Suppe

MARONEN-CREMESUPPE

Schnittlauchöl · Croûtons

Hauptgänge

GEBRATENE ENTENKEULE

Orangen-Portweinjus · Apfelrotkohl · Kartoffelknödel

GESCHMORTE RINDERSCHULTER

Rotweinjus · Wintergemüse · Kartoffelgratin

KABELJAUFILET IN KRÄUTERKRUSTE

Weißweinsauce · Blattspinat · Kräuterreis

KÜRBIS-RISOTTO [VEGETARISCH]

Parmesan · Salbei · geröstete Kerne

Dessertbuffet

SPEKULATIUS-TIRAMISU

BRATAPFEL-CRUMBLE

SCHOKOLADENMOUSSE

€ 89,- pro Person

inkl. Sektempfang und Getränke-
pauschale für 3 Stunden





WEIHNACHTSBUFFET PREMIUM

im 15 High

Brotstation

Ofenfrisches Brot & Baguette
Kräuterquark
Trüffelbutter

Salatstation

FELDSALAT

Kartoffeldressing · Speck · Croûtons

WINTERSALAT VON BIRNE & CHICORÉE

Walnüsse · Blauschimmelkäse

GERÖSTETER KÜRBIS-COUSCOUS

Granatapfel · Minze

Vorspeisen

VITELLO TONNATO VOM KALB

Thunfisch-Crème · Kapern · Rucola · Parmesan

GEBEIZTER LACHS

Gurke · Dill-Crème

WILDERRINE

Haselnuss · Preiselbeere

Suppe

SCHWARZWURZEL-CAPPUCCINO

Haselnussbutter · Schnittlauchöl

Livestation

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

Trüffelrahm · Schnittlauch

Hauptgänge

CONFIERTE GÄNSEKEULE

Orangen-Portweinjus · Apfelrotkohl · Kartoffelknödel

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Portweinjus · Selleriepüree · glasierte Karotten

GEBRATENES ZANDERFILET

Rieslingschaum · Rahmwirsing

Dessertbuffet

LEBKUCHENMOUSSE

Zwetschge · Quitte

BÛCHE DE NOËL

Schokolade · Sauerkirsche

MINI-PÂTISSERIE SELECTION

€109,- pro Person

inkl. Glühweinempfang und
Getränkepauschale für 3 Stunden

