



## *Live-Cooking-Advents-Bufferet am 09. Dezember 2017*

### **Vorspeisen:**

Antipasti

reichhaltiges Salatbuffet mit hausgemachten Dressings

Räucherfischspezialitäten mit verschiedenen Saucen

Geräucherte Entenbrust

und Wildpasteten mit Feldsalat und Cumberland sauce

Rosa gebratenes Roastbeef

und geräucherte Truthahnbrust an Waldorfsalat

Rustikaler Brot und Brötchenkorb mit Butter

### **Suppe:**

Wildkraftbrühe mit Einlage

### **Hauptgänge:**

Tranchierte Gänse und Enten mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Klöße

Ragout vom Hirsch mit Waldpilzen, Rosenkohl und Haselnuss-Spätzle

Salm und Kabeljaufilet auf Rahm-Wirsing und Butterkartoffeln

### **Live Cooking**

Riesengarnelen mit Pesto , feinem Gemüse und Tagliatelle

### **Dessert:**

Winterliche Mousse und Cremes

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Rote Beerengrütze und marinierte Zimt-Pflaume

Internationale Käseauswahl mit Trauben



**EURO 25,50 pro Person**