

WEIHNACHTSMENÜ

4-GANG-MENÜ/BÜFFET

Italienischer Vorspeisenteller

Luftgetrockneter Schinken mit marinierten Melonekugeln

Vitello Tonnato vom sous-vide gegarten Kalbsrücken mit Thunfischsoße

Gefüllte getrocknete Tomate

Fenchelsalami mit Kräuteroliven

Röllchen vom gebeizten Schwertfisch mit Frischkäse und Limone

Auberginenmus mit Knoblauchgarnelen

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Gemüseperlen und mediterranen Geflügelknocken

Hauptgang (Büffet)

Bauernente gebraten mit Wurzelgemüse, Rosmarinjus

Ganzer gefüllter Lachs in der Folie mit Gemüsejulienne und Hummersoße

Schweinefilet im Tramezzinmantel mit Kräutern und Pilzen

Rucularisotto mit Lachswürfeln und Kirschtomaten

Dazu Beilagen: Gefüllte Rotkohlköpfchen, Ratatouille, Pfeffergemüse aus dem

Knoblauchland, Kartoffelkloß, Pilawreis, Gemüsetagiatelle

Dessert (Büffet)

Bratapfelragout mit Tonkabohnencreme

Lebkuchenstrudel mit Glühweinssoße

Sardischer Joghurtpudding mit Kumquat

Obstplatte

Rotweifeigen mit Vanillekrem

Pro Person € 34,00