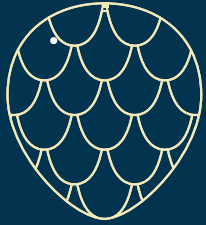




BLUE
MARE



WEIHNACHTSBUFFET

1.

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck und Croutons
Kartoffelsalat mit Essig & Öl
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
Bunte Brotauswahl mit Buttervariationen

Hauptgänge

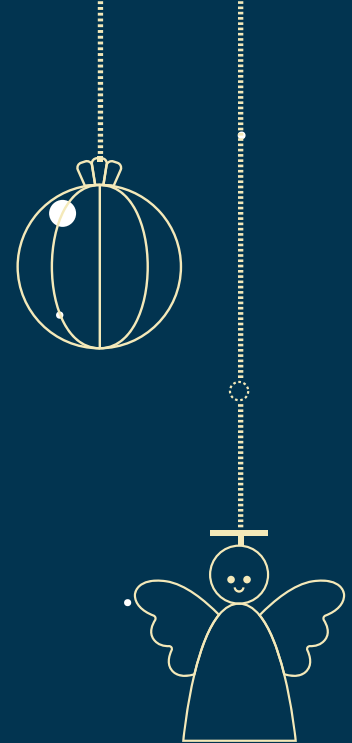
Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen
Schweinebraten in Dunkelbiersauce
Vegetarisch: Gebackene Kürbislasagne mit Ricotta und Walnüssen

Beilagen

Apfelrotkohl
Bratkartoffeln & Spätzle
Gemüse der Saison

Desserts

Bratapfel mit Vanillesauce
Zimtcreme mit Glühweinkirschen
Lebkuchenmousse



2.

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Orangen-Vinaigrette
Lachs-Tatar mit Limetten-Crème fraîche
Winterlicher Rote-Bete-Salat mit karamellisierten Walnüssen
Auswahl an Broten & Trüffelbutter

Hauptgänge

Rosa gebratene Rinderhüfte mit Rotweinjus
Confierte Gänsebrust mit Preiselbeerjus
Vegetarisch: Maronen-Risotto mit Parmesanchip und Kräuterseitlingen

Beilagen

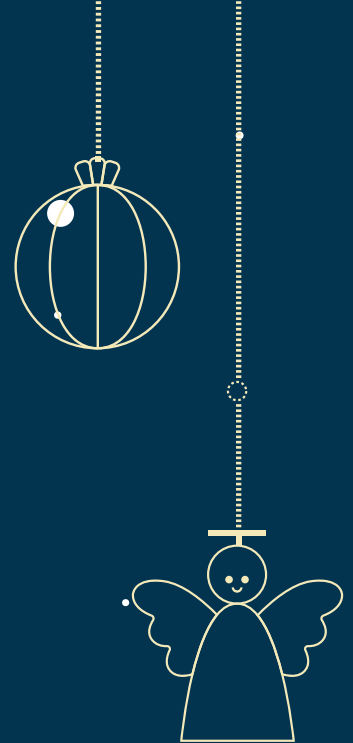
Drillinge mit Rosmarin
Selleriepüree
Wintergemüse mit Honig-Thymian-Glasur

Desserts

Schokoladenfondant mit flüssigem Kern
Spekulatius-Tiramisu
Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben

OPTIONAL ZUBUCHBAR FÜR BEIDE VARIANTEN:

Begrüßungsempfang mit Glühwein & Punsch: +6,00 € p.P.
Getränkepauschale (Bier, Wein, Softdrinks, Kaffee): ab 4 Stunden 35,00 € p.P.
Spirituosen-Pauschale: ab 4 Stunden 20,00 € p.P.



3.

Kalte Vorspeisen & Rohes

Hausgebeizter Lachs mit Gin-Tonic-Aromen, Dill-Crème & Wildkräutersalat
Thunfisch-Sashimi mit Wasabi-Schnee & Ponzu-Gelee
Winterliche Miso-Ceviche vom Wolfsbarsch mit Grapefruit, Granatapfel & Yuzu
Räucherforellen-Mousse im Glas mit Meerrettich-Luft & Rote-Bete-Perlen
Variation vom Matjes: klassisch, mit Preiselbeeren & Apfel-Sud

Sushi-Station (Live zubereitet)

Nigiri: Lachs | Hamachi | Thunfisch
Inside-Out Rolls:
Winterroll mit Kürbis, Rote Bete & Tempura-Zwiebeln
Lachs-Avocado mit Cranberry-Teriyaki
Maki: Gurke-Minze | Thunfisch mit Wasabi-Mayonnaise
Optional: Trüffel-Mayo & Ingwer-Schäumchen

Warme Gerichte

Kross gebratener Zander auf Sellerie-Kartoffel-Püree & Champagner-Sabayon
Gebratenes Saiblingsfilet mit Schwarzwurzel, Topinambur & Nussbitterschaum
Teriyaki vom Wildlachs mit Edamame, Shiitake & gebratenem Reis
Hummersuppe mit Cognac und Buttermakrone
Mini-Rösti mit gebeizter Lachsrose & Crème fraîche



BLUE
MARE

3.

Vegetarisches & Beilagen

Glasnudelsalat mit geröstetem Sesam & Wintergemüse
Marinierte Rote Bete mit Ziegenkäse & Matcha-Vinaigrette
Wasabi-Kartoffelpüree
Kürbis-Kokos-Curry mit Limettenblatt

Dessertauswahl

Matcha-Tiramisu mit weißer Schokolade
Zimt-Mousse mit Glühweingel & Spekulatius-Crunch
Yuzu-Cheesecake mit Sesam-Boden
Kleines Lebkuchenparfait mit Miso-Karamell

DAS TEAM VOM BLUE MARE
WÜNSCHT IHNEN EINE
GENUSSVOLLE WEIHNACHTSZEIT