

Weihnachtsbuffet – Exklusiv & Gourmet

Empfang (inklusive):

- Hausgemachter Winter-Aperitif mit Rosmarin und Blutorange
- Alkoholfreier Punsch mit Zimt & Apfel
- Canapés mit Lachs-Kaviar, Trüffelcreme und geräucherter Ente

Vorspeisenbuffet:

- Carpaccio vom Rinderfilet mit schwarzem Trüffel & Parmesansplittern
- Jakobsmuscheln auf Vanille-Pastinaken-Püree
- Ziegenkäse-Crème mit Feigen-Chutney im Gläschen
- Winterlicher Chicorée-Orangen-Salat mit Walnussöl
- Auswahl feiner Brotsorten mit Zitronenbutter & Oliventapenade

Hauptgänge (live tranchiert auf Wunsch):

- Dry Aged Rinderroastbeef rosa gebraten mit Portweinjus
- Brust von der Oldenburger Gans auf Apfelrotkohl & Maronen
- Vegetarisch: Gebratene Polenta mit Schwarzwurzelragout & Trüffelschaum

Beilagen:

- Kartoffelgratin mit Gruyère
- Pastinaken-Selleriepüree
- Ofengemüse mit Rosmarin & Honig
- Edelkastanienknödel

Dessertauswahl:

- Variation von Crème brûlée (Kaffee, Tonkabohne, Vanille)
- Lebkuchen-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
- Mini-Pavlovas mit Granatapfel & Zimtcreme
- Französische Käseauswahl mit Feigensenf & Trauben

Optional zubuchbar:

- Spirituosen-Pauschale Premium (Gin, Rum, Whisky, Grappa) 20€ p.P. für 4 Studenn
- Live-Musik / DJ / Dekoration im Premium-Paket – auf Wunsch vermittelbar