

Tischbüffet 1

Zwiebelsuppe mit Käsestange

°°°

Kasselerbraten mit zweierlei Soßen

Krustenbraten mit Biersoße

kleine Schnitzel mit Zitronenspalten, Buttererbsen

Gemüse- Mix, Schmorkraut

kleine Klöße, Kartoffeln und Kroketten

°°°

**Kleine Quarkkeulchen mit Zimt und Zucker
und Apfelmus**

Tischbüffet 2

Brühe vom Suppenhuhn mit Eierflocken und Backerbsen

°°°

zart geschmorter Rinderbraten in Rotweinssoße

gepöckelte Rinderzunge mit Butter nappiert

saftiger Spanferkelbraten mit Zwickelbiersoße

Rotkohl, Buttererbsen(Spargelragout), Gemüsevariation

kleine Klöße, Kartoffeln, Kroketten

°°°

**kleiner Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis, Kirschragout,
Schlagsahne und Schokosplitter**

Tischbüffet 3

Hühnersuppe mit Pfannkuchenstreifen und Eierstich

°°°

**zarter Rinderbraten in Rotweinsauce,
gepöckelte Rinderzunge,
Wildschweinbraten in Wacholderjus,
kleine Schnitzel mit Zitronenspalten
Rotkohl, Buttererbsen, (Spargelragout), Gemüsevariation
kleine Klöße, Petersilienkartoffeln, Krokette**

°°°

Obstsalat im Gläschen mit Vanilleeis

Tischbüffet 4

(festlich)

Lachscanape`

°°°

Rinderkraftbrühe mit Grießnocken und Eierstich

°°°

**Schweine -Lendchen mit Rahmchampignons
Kalbsbraten in Sherryrahm
zarter Wildschweinbraten in Wacholderjus
Lachsfilet mit Weißweinsauce und Dillspitzen
glasierte Karotten, Brokkoli, Rotkohl, Buttererbsen(Spargelragout)
Herzoginkartoffeln, kleine Klöße, Reis und Petersilienkartoffeln**

°°°

**gebackene Apfelbeignets mit Zimt und Zucker,
Vanilleeis und Sahnehäubchen**

Tischbüffet 5
(Weidmannsheil)

cremiges Waldpilzsüppchen

°°°

Braten vom Hirsch in Portweinjus

Zarter Rehbraten in Hagebuttensoße

Wildschweinbraten mit Sauerkirschsoße

Brokkolie, geschwenkter Rosenkohl (Schwarzwurzel), Rotkohl

Preiselberrklößchen, Kartoffelgratin, kleine Semmelknödel

°°°

kleine Portion Kaiserschmarrn mit Zwetschgenragout

Tischbüffet 6

Cappuccino von der Strauchtomate

°°°

Piccatta vom Schweinerücken mit Tomaten- Olivensoße

Medaillons von der Hähnchenbrust mit Gorgonzola

Roulade von Lachs und Rotzunge mit Hummersoße

Gemüse vom Mittelmeer

Zweierlei Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln, Safranreis

°°°

Panna Cotta mit Erdbeerspiegel und kleines Tiramisutörtchen

Tischbüffet zur Weihnachtszeit

**Hausgemachte Wildterrinen mit Sauce Cumberland,
an einem Bouquet von Feldsalat und Himberrdressing**

•••

Braten von der Ente mit Orangensoße

Hirschroulade mit Wacholderjus

Sauerbraten vom Wildschwein

Preiselberrrotkohl, gebratene Schwarzwurzel, Waldpilze in Sahnesoße

Preiselbeerklöße, kleine Semmelknödel, Kartoffeln

•••

**Hausgemachtes Gugelhupfparfait an marinierten Waldbeeren
und Eierlikör im Schokobecher**