

# Buffet 1

## Vorspeisen

Verschieden angemachte Salate –Möhren, Gurke, Tomate, Paprika  
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Wildschinken mit Apfel-Sellerie-Salat und in Portwein marinierte  
Melonenkugeln Räucherfischmousse im Graved-Lachs Mantel  
Brot-und Baguetteauswahl & Butter

## Suppe

Steinpilzconsommé mit Pinienkernklößchen

## Warm

Entenbraten mit Orangen-Majoran-Jus,  
Rotkraut und Kartoffelklößen/Salzkartoffeln  
Mit Gänsebraten anstatt der Ente

Geschmorte Wildschweinkeule mit Wacholderrahmsauce,  
glasierter Wirsing und Rübchen, Aprikosennocken

## Dessert

Lebkuchen-Tiramisu mit Amarettoschaum  
Gewürzmousse mit Rotweinpflaumen

# Buffet 2

## Vorspeisen

Verschieden angemachte Salate –Möhren, Gurke, Tomate, Paprika  
Wildpastete mit Waldorffsalat und Sc. Cumberland Scheiben von der  
angeräucherten Entenbrust mit Honig-Schalotten auf feinen Blattsalaten  
Riesengarnelen auf Ruccolasalat mit Aceto-Balsamico und gehobeltem  
Parmesan Brot-und Baguetteauswahl & Butter

## Suppe

Kraftbrühe vom heimischen Wild mit Pistazienklößen

## Warm

Gebratene Perlhuhnbrust auf Champagnerkraut,  
Traubensauce und Mohnschupfnudeln  
Mit Gänsebraten anstatt der Perlhuhnbrust  
Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeer-Pilzrahmsauce,  
winterliche Gemüseauswahl und Nussspätzle

## Dessert

Waldhonigmousse auf Kaffeeschaum  
Orangen Panna Cotta mit Beerensauce

# Menüvorschläge

## mit vier Gängen

1.

Steinbeißerfilet im Parmaschinkenmantel  
mit Schnittlauchschaum und kleinem Salatbou

\*

Crème von roten Linsen mit Croûtonsquet

\*

Schweinefilet im Kräutermantel mit Letschogemüse und Risolée-Kartoffeln

\*

Tiramisu mit Kaffeeschaum

2.

Feine Blattsalate in der Parmesanhippe mit gebratenen Riesengarnelen

\*

Crème von Kräutern mit Basilikumfleuron

\*

Kalbsmedaillons mit gebratenen Steinpilzen

Gemüse des Marktes und Speckgratin

\*

Schokoladenmousse mit frischen Früchten

# Menüvorschläge

## mit vier Gängen

3.

Mousse von Hummer mit Artischockentatar und feinem Frisée

\*

Klares von der Taube mit Paprikaklößchen

\*

Wildschweintrüben auf Preiselbeerjus  
mit getrüffeltem Wirsinggemüse und Kräuter-Schupfnudeln

\*

Mandelmousse in der Schokoladenträne mit Waldbeerensauce

4.

Essenz vom Stubenküken mit Calvadoströpfen

\*

Hausgemachte Bandnudeln mit Garnelenragout und Parmesan

\*

Gebratener Lammrücken auf einer leichten Knoblauchjus  
mit feinen Bohnen und Thymiannocken

\*

Crème Brûlée mit Pralineneis

# Menüvorschläge

## mit drei Gängen

1.

Gekräutertes Kartoffelsüppchen

\*

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Champignons und Butterspätzle

\*

Schokoladenmousse mit Vanilleschaum

2.

Raukesalat mit Parmesan und glasierten Kirschtomaten

\*

Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Linsenragout mit Rosmarinkartoffeln

\*

Himbeermousse mit Mangocoulis

3.

Tomatenessenz mit Kräutertropfen

\*

Gebratene Maishähnchenbrust auf Blattspinat mit Tomatengnocchi

\*

Orangen-Joghurtcreme mit Fruchtsaucenspiegel

3.

Lauchcremesuppe mit Krabben

\*

Rinderfilet unter der Schalottenkruste  
mit gebratenen Austernpilzen und Mousseline-Kartoffeln

\*

Gebrannte Kaffee-Amarettocreme

# *Menüvorschläge*

## Menü Spezial

Rahmsuppe von Steinpilzen mit Kartoffelcrôutons  
Knusprige Ente mit Orangenjus, Rotkohl,  
Rosenkohl dazu Salzkartoffeln und Kartoffelklöße  
Pralinen Crème mit Schokoladenflakes

## Mediterraner Schmaus

Arrista alla fiorentina mit Rosmarin & Thymian  
unter einer leckeren Kräuterkruste gebratener Schweinebraten,  
Rotweinjus, dazu mediterranes Schmorgemüse und  
hausgemachtes Gratin dauphinoise in Knoblauchsahne

