



WEIHNACHTSBUFFET

26. UND 27.12., AB 11.30 UHR

SUPPE AM BUFFET

Pastinakensüppchen mit Walnüssen und Zimt (Vegan)

KALTE SPEISEN

- Duett aus Graved- und Räucherlachs serviert mit Dill-Senf-Creme und Preiselbeer-Sahnemeerrettich
- Mozzarella-perlen und Kirschtomaten, aromatisiert mit Gutshofpesto, Winterliche Blattsalate mit Dressing
- Schmalz und Butter mit Baguette vom Gutshofbäcker

HAUPTGERICHTE

- Roasted Beef aus der Semmerrolle, Sous Vide gegart, an Rotwein-Preisebeersoße
- Keule von der Barbarie-Ente an Orangensoße
- Geschmorte Hirschkalbskeule an Wachholderrahm
- Gedünsteter Winterkabeljau auf Gemüsestreifen mit Dijon-Senf-Rahm
- Maronen-Nussbraten an Pilzrahmsoße (Vegan)
- Winterliche Gemüseauswahl mit Prinzessbohnen im Speckmantel, Hausgemachter Rotkohl
- Kartoffelklöße, Gratin, Salzkartoffeln und Wildreismix (Alle warmen Hauptgerichte sind Laktose- und Gluten-Frei)

DESSERT

- Bayerische Creme mit Nürnberger Lebkuchen unter Bratapfelkompott (Laktosefrei)
- Creme Brullée im Weckglas
- Gelbe Grütze Pfirsich-Aprikose-Mango mit Vanillesoße (Vegan)

56,60 € p.P.

Ticketerwerb bei unserem Servicepersonal

Inklusive
Begrüßungssekt
(auch alkoholfrei)
und Mineralwasser

