



WEIHNACHTSBUFFET

26. UND 27.12., AB 11.30 UHR

SUPPE AM BUFFET

Möhren-Sellerie-Creme Süsschen mit Blätterteigranten

KALTE SPEISEN

- Terrine vom Lachs mit frischem Schnittlauch
- Buttermakrelen unter Bruschetta-Haube
- Geräucherte Entenbrust auf Rote-Bete Sprossen
- Mozzarella-perlen und Kirschtomaten, aromatisiert mit Gutshofpesto, Winterliche Blattsalate mit Dressing
- Schmalz und Butter mit Baguette vom Gutshofbäcker

HAUPTGERICHTE

- Filet vom Wildlachs im Ofen gegrillt auf gestopftem Wirsinggemüse nappiert mit einer Lebkuchen-Hummersauce an frischen Bandnudeln
- Veganes Geschnetzeltes in einer leichten Weißwein-Rahmsauce, getoppt mit gebratenen Waldpilzen an Basmati Duftreis
- Gedämpfte Semmerrolle vom Weiderind auf frischem Gartengemüse
- Knusprige Entenkeule auf Orangensauce mit hausgemachtem Rotkohl und Klößchen
- Braten aus der Hirschschulter an Wacholder-Rosmarin Rahm

DESSERT

- Mango-Aprikosen-Pfirsich Grütze unter Caramel Crumble
- Mousse au Chocolat, garniert mit frischen Früchten

Inklusive
Begrüßungssekt
(auch alkoholfrei)
und Mineralwasser



59,50 € p.P.

Ticketerwerb bei unserem Servicepersonal
unter www.gutshof-winterzeit.de