



WEIHNACHTSBUFFET

25.12. UND 26.12. | EMPFANG: 11.30 UHR
BUFFETERÖFFNUNG: 12 UHR | ENDE 14 UHR

VORSPEISEN



Festtagssuppe vom Rind mit feinen Gemüsestreifen,
Eierstich und Mettklößchen

Perlen vom Mozzarella und Kirschtomaten, mit Pestodip

Graved Lachs an einem Cranbeery-Dip mit frischem Pflücksalat

Mediterranes Antipasti Gemüse

Winterliche Blattsalate mit 2erlei Dressing

Carpaccio von der Rinderbrust mit
feinem Sahnemeerrettich, garniert mit
Parmesanflocken

HAUPTSPEISEN

Roulade vom Seelachs, gefüllt mit
Gemüsestreifen nappiert mit einer
Riesling-Pesto-Soße an frischen Bandnudeln

Weihnachtliches Gemüse-Kokos-Curry
an Basmati-Duftreis (vegan)

Schmorbraten vom eigenen Weidering an Barolo-Jus, serviert mit
Rosenkohl nach "Omas Rezept" und aromatisierten Drillingen

Knusprige Entenkeule auf Orangensoße, serviert mit hausgemachtem
Rotkohl und Kartoffelklößen

Braten aus der Hirschschulter an Wacholder-Rosmarin-Rahm, serviert
mit Rosenkohl, Rotkohl und Herzoginkartoffeln

DESSERT



Mango-Aprikosen-Pfirsich-Grütze unter Caramel-Crumble

Lebkuchen-Vanille-Mousse garniert mit Physalis

78,50€ p. P. Kinder (3 bis 12 Jahre) 47,00 €

Karten vorab unter www.gutshof-winterzeit.de
oder bei unserem Service erhältlich.





4-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ

AM 25.12., AB 14.30 UHR BIS 17.30 UHR

SUPPE

Möhren-Sellerie-Creme-Süppchen getoppt mit Blätterteigrauten
oder

Consommé vom Rind und Pilz und einem Hirsch-Ravioli



ZWISCHENGANG

Terrine vom Lachs mit frischem Schnittlauch
an einem Cranbeery-Dip an frischem Feldsalat

HAUPTGANG

Im Ofen gegarte Gänsekeule an Orangensoße,
dazu reichen wir Rosenkohl, hausgemachten
Rotkohl und Kartoffelklößen

oder

Braten aus der Hirschschulter an Wacholder-Rosmarin-Rahm,
serviert mit Mandel-Rosenkohl, Rotkohl und Herzoginkartoffeln

oder

Filet vom Lachs im Ofen gegrillt, auf gestovtem Porree, nappiert mit
einer Lebkuchen-Hummer-Soße an frischen Bandnudeln

oder

Roastbeef aromatisiert mit frischem Rosmarin und Thymian,
rosa gegrillt, auf weihnachtlichem Zwiebelkonfit, dazu reichen
wir eine Printensoße, Grillgemüse und Kartoffelgratin

oder

Knusprige Entenkeule auf Orangensoße, serviert mit
hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen

oder

Veganes Geschnetzeltes in einer leichten Weißwein-Rahmsoße,
getoppt mit gebratenen Waldpilzen an Basmati-Duftreis



DESSERT

Pistazienparfait auf Lebkuchen-Vanille-Schaum

58,50 € p. P. Kinder (3 bis 12 Jahre) 35,00 €

Karten vorab unter www.gutshof-winterzeit.de
oder bei unserem Service erhältlich.

