

Buffet weihnachtlich



Ab 60 Personen

Variante I

Vorspeisen

„Tacchino tonnato“- Truthahnscheiben
mit pikanter Thunfischcreme und Kapernapfel

~

Zarte Rehmedaillons mit Quittenchutney

~

Burrata auf mediterranem Gemüse
mit frischem Pfeffer und feinem Olivenöl

~

Marinierte Artischockenböden mit Tartar vom Limettenlachs
auf bunten Blattsalaten

Verschiedene Sorten Baguette

Hauptgerichte

Entenbrust mit Pilzfarcie gefüllt auf gebratenen Waldpilzen
mit Feigensauce, Birnenblaukraut und Polentanockerl

~

Rinderschmorbraten in Barolojus mit Steckrübengratin
und Servietten-Walnussknödel

~

Tortellini mit Spinat-Mascarpone-Füllung
mit Mandelbutter und Salbei

Desserts

Weihnachtliches Tiramisù aus Honigkuchen
mit bunten Beeren und Baileys

~

Grießflammerie mit Prosecco-Früchte-Ragout



Buffet weihnachtlich



Ab 60 Personen

Variante II

Vorspeisen

Piccata-Streifen von der Pute auf Salat
von dicken Bohnen und getrockneten Tomaten

~

Marinierte Kalbshüfte in Koriander-Zitronengras-Dressing

~

Forellenfilets mit Rote-Bete-Brunoise an getrüffeltem Kartoffelsalat

~

Carpaccio von Roter Bete mit Walnüssen und karamellisierten Birne

Verschiedene Sorten Baguette

Hauptgerichte

Hirschrücken in Schalotten-Glühweinfond
mit Petersilienwurzel-Romanescogemüse
und Kräuterspätzle

~

Filet vom Iberico-Schwein im Haselnussmantel
mit Madeirajus, Schwarzwurzeln in Limettenrahm
und Süßkartoffelgratin

~

Kartoffel-Wirsing-Strudel auf Steinpilz-Kräuterrahm
mit Bohnen und Karotten in Lauchmantel

Desserts

Maroni-Crème brûlée im Timbal

~

Winterlicher Bratapfel mit Marzipan-Zimtfüllung
und Bourbon-Vanillesauce

