

## *Büffetvorschläge* *Weihnachtsfeiern 2020*

### Vorspeisen:

- Rosa gebratenes Roastbeef mit getrockneten Tomaten und BIO Bergkäse Raspeln
- Gegrillter BIO Haloumi auf süß-saurem BIO Kürbis
- Tartar vom Räucherlachs mit hausgebackenem BIO Toast

### Suppen:

- Maronicremesuppe mit Knuspergrammeln
- BIO Rindssuppe mit dem mitgekochten BIO Wurzelgemüse und BIO Fritatten
- Cremesuppe vom BIO Sellerie mit Trüffelöl und BIO Kräutercroutons
- Cremesuppe vom BIO Hokkaido Kürbis, leicht würzig mit Ingwer und rotem Chili

### Hauptspeisen:

- Gebackene Variation mit Sauce Tartare  
(kl. Wiener Schnitzel, Backhenderlteile, Putenstreifen in Sesam, geb. Gemüse)
- Tafelspitz im Wurzelsud mit Semmelkren und Rösti
- Gebratene Entenbrust mit Himbeerrotkraut, Erdäpfelknöderl und Orangensauce
- Gegrillte Hühnerbrust mit Portweinreduktion, Erdäpfelgnocchi und jungem BIO Lauch
- BIO Pulled Pork mit hausgemachter BIO BBQ Sauce und BIO Süßkartoffelstampf
- Gebratene Lachsforelle mit cremigem BIO Dinkelreisrisotto und BIO Kürbisgemüse
- Gebratenes Saiblingsfilet mit BIO Wurzelgemüse und Petersilerdäpfeln
- BIO Kürbislasagne

### Salate:

- Erdäpfelsalat
- Blattsalat mit Jogurtdressing
- Tomatensalat
- Gurkensalat

### Desserts:

- Mohr im Hemd mit Nougatsauce und Schlag
- Schokolademousse mit frischen Früchten
- Warmer Topfenauflauf mit Zwetschkenröster
- Maroni Tiramisu
- BIO Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Käsebrett mit internationalen Rohmilchkäsen, Trauben und Nüssen

<b>BÜFFET I:</b> 1 Vorspeise, 3 Hauptspeisen, 1 Salat, 1 Dessert	<b>€ 24,50</b>
<b>BÜFFET II:</b> 2 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptspeisen, 2 Salate, 2 Desserts	<b>€ 27,50</b>
<b>BÜFFET III:</b> 3 Vorspeisen, 2 Suppen, 4 Hauptspeisen, 3 Salate, 3 Desserts	<b>€ 30,50</b>