

## *CATERING* *Weihnachtsbuffet 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>CATERING I:</b> 2 Hauptspeisen, 1 Salat, 1 Dessert	<b>€ 22,50</b>
<b>CATERING II:</b> 1 Suppe/Vorspeise, 2 Hauptspeisen, 1 Salate, 2 Desserts	<b>€ 25,50</b>
<b>CATERING III:</b> 2 Suppen/Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 2 Salate, 2 Desserts	<b>€ 28,50</b>