

COURTYARD[®]

Weihnachtsbuffet 1

ab 30 Personen

Kalte Gerichte

Serranoschinken mit Melone

Sülze und Roastbeef mit Senfgurken

Truthahnbrust mit Waldorfsalat

Lachs und Makrele aus dem Buchenrauch mit Meerrettichsahne

Tomate-Mozzarella mit altem Balsamico und Basilikum

Rindfleischsalat mit Paprika und Perlzwiebeln

Kürbissalat und Gurkensalat

Saisonale Salatbar mit verschiedenen Dressings und Cerealien

Brotauswahl im Weidenkorb und Butter

Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Mettenden

Warme Gerichte

Geschmortes Wildgulasch mit Rosenkohl, Rotkohl und Butterspätzle

Gebratenes Zander- und Rotbarbenfilet in Mandelbutter und Kartoffelpüree

Veganes Kichererbsencurry mit Basmatireis

Dessert

Bratäpfel mit Rum, Rosinen und Mandeln

Punschmousse

Apfelstrudel mit Vanillecreme

Weihnachtliches Eis und Gebäck

€ 64,00 pro Person

COURTYARD®

Weihnachtsbuffet 2

ab 30 Personen

Kalte Gerichte

Schwarzwälder Räucherspeck mit Senfgurken

Geräucherte Truthahnbrust mit Waldorfsalat

Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Olive, Knoblauch, Fetakäse

Räucherlachs und geräucherte Makrele mit Meerrettichsahne

Steckrüben - Selleriesalat mit Tranchen von der Maishähnchenbrust

Kürbissalat und Tomatensalat

Saisonale Salatbar mit verschiedenen Dressings und Cerealien

Brotauswahl im Weidenkorb und Butter

Suppe

Maronensuppe

Warme Gerichte

Geschmorte Entenkeulen mit Rotkraut und Kartoffelklößen

Schweinekrustenbraten mit Rotweinjus auf buntem Gemüse

Gebratenes Rotbarben- und Seehechtfilet in Mandelbutter und Kartoffelpüree

Gnocchi mit gebackenen Kürbiswürfeln und Crème fraîche

Marktgemüse

Dessert

Spekulatiusmousse

Rote Grütze

Apfelstrudel mit Vanillerahm

Weihnachtliches Gebäck

€ 62,00 pro Person

COURTYARD®

Weihnachtsbuffet 3

ab 30 Personen

Kalte Gerichte

Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf Dillsauce

Forelle und Makrelenfilets aus dem Buchenrauch

Shrimp-Cocktail mit Cocktailsauce und Ananas

Salat von marinierten Brokkoliröschen mit Mandeln

Wildschinken- und Salamiplatte

Verschiedenes Antipasti-Gemüse mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons

Waldorfsalat mit geräucherter Barbarieentenbrust

Saisonale Salatbar mit verschiedenen Dressings und Cerealien

Brotauswahl im Weidenkorb und Butter

Suppe

Enten-Consommé mit Einlage

Warme Gerichte

Rosa gebratenes Roastbeef von der Tranchierstation mit Schalottensauce

Rosenkohl, Steckrübe, Karottengemüse, Ratatouille

Gebratenes Lachsfilet mit Rahmspitzkohl und Risotto

Vegane Rote-Bete-Vollkornspirelli mit Blattspinat und Sourcream und Meerrettich

Dessert

Schokoladenmousse

Panna Cotta von der Zimtblüte

Kompott von Waldbeeren mit Vanillecreme

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Weihnachtliches Gebäck

Mandarinen, Schokolade und Nüsse

€ 74,00 pro Person