

Weihnachtsbuffets

WEIHNACHTSBUFFET I - 37,90EURO (FLEISCH / VEGGIE)

Feldsalat, Gorgonzola, karamellierte Birnenspalten, Walnüsse (Laktose, Walnuss)
Bulgursalat mit Cranberries & Zimt-Dressing (Weizengluten)
Brotauswahl mit Butter und Curry-Dattel-Creme (Weizengluten, Laktose)
Hirschgulasch, Preiselbeeren, Haselnussspätzle (Weizengluten, Ei, Laktose, Haselnuss)
Geschmorte Wirsingroulade mit vegetarischer Gemüse-Hack-Füllung, hausgemachter Rotkohl mit Apfel und Zimt und Salzkartoffeln (Soja, Laktose, Sellerie)
Zimtquark mit hausgemachten Apfelkompott (Laktose)
Schokoladen Mousse mit weissen Schokoladenflocken und Physalis (Ei, Soja, Laktose, Haselnuss)

WEIHNACHTSBUFFET II - 41,90EURO (FLEISCH / VEGAN)

Wildkräutersalat, Ziegenkäse, karamellierter Kürbis und Walnuss-Dressing (Laktose, Walnuss)
Rotkohlsalat mit Orangenfilets, geröstete Nüsse (Mandeln, Haselnuss, Walnuss)
Brotauswahl mit Butter und Basilikum-Dip Vegan (Weizengluten, Laktose)
Rinderroulade, Rosenkohl mit Maronen, Petersilien-Kartoffeln (Sellerie, Senf)
Veganer Nussbraten, Rotkohl mit Apfel und Zimt, Kartoffelgratin (Soja, Walnuss, Mandeln)
Tiramisu mit Lebkuchen und Kirschen (Weizengluten, Laktose)
Salted Caramel Pudding, Vanillesauce (vegan) (Weizengluten)

WEIHNACHTSBUFFET III - 41,90EURO (VEGGIE / VEGAN)

Wildkräutersalat, Ziegenkäse, karamellierter Kürbis und Walnuss-Dressing (Laktose, Walnuss)
Bulgursalat mit Cranberries & Zimt-Dressing (Weizengluten)
Brotauswahl mit Butter und Basilikum-Dip Vegan (Weizengluten, Laktose)
Geschmorte Wirsingroulade mit vegetarischer Gemüse-Hack-Füllung, hausgemachter Rotkohl mit Apfel und Zimt und Salzkartoffeln (Soja, Laktose, Sellerie)
Veganer Nussbraten, Rosenkohl mit Maronen, Kartoffelgratin (Soja, Walnuss, Mandeln)
Mascarponecreme, Spekulatius & Himbeeren (Weizengluten, Laktose)
Salted Caramel Pudding, Vanillesauce vegan (Weizengluten)

