

Holsteiner Winter-Buffer III

Vorspeisen: *Winterliche Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen, frischen Feigen & hausgemachtem Dressing (2,3;h,j)*

Antipasti vom hiesigen Gemüse:

Fenchel und Champignon in weißem und rotem Balsamico eingelegt, süß-sauer eingelegter Kürbis und Möhren in Orangenmarinade, (1)

Rosa gebratener Hirschrücken mit Birnen-Mousse & Preiselbeeren

Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce (d,j)

Baguette & Bauernbrot mit Gänse-Apfelschmalz & Butter (2,3,8;a,g)

Warme Speisen:

Variante 1

Medaillon vom Rind in einer Cranberryjus, gebratene Pilze (2,3)

Zander auf Wirsingrahm (8;d,g)

Wurzelgemüse & Romanesco (i)

Röstkartoffeln & Kartoffel-Pastinakengratin (8;g)

Variante 2

Gänsekeule im Thymian-Maronenjus (i)

Schottischer Wildlachs auf Rahmblattspinat (8;d,g)

Apfelrotkohl & Rosenkohl (2,13;i)

Kartoffelklöße & Kartoffel-Selleriegratin (2,3,8;g,i)

Variante 3

Hirschbraten mit Johannisbeerjus & Waldpilzen (2,i)

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Cointreausauce (i)

Speckrosenkohl & Birnenrotkohl (2,3,13)

Schwenkkartoffeln & Schupfnudeln in Nussbutter (8;g,h)

Vegetarisch:

Variante 1

Kartoffel-Marktgemüse-Waldpilzauflauf, mit Käse gratiniert (8;g,i)

Variante 2

Penne Rigate mit mediterranem Gemüse & Steinpilzpesto (a)

Variante 3

Vegetarische Kohlbrouladen mit einer Kartoffel-Pilzfüllung an Sauerrahm (8;g,i)

Dessert:

Tannenhonigmousse mit Quittenkompott und Makronen (8;g)

Lebkuchencreme mit Winterkirschen (8;g)

Preis pro Person: 29,90€

Das angebotene Buffet besteht aus den Vorspeisen, einer Warmspeisenvariante, einer vegetarischen Variante & dem Dessert.