

Holsteiner Winter-Buffer III

Vorspeisen: *Winterliche Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen, frischen Feigen & hausgemachtem Dressing*

Antipasti vom hiesigen Gemüse:

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

Rosa gebratener Hirschrücken mit Birnen-Mousse & Preiselbeeren

Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Baguette & Bauernbrot mit Gänse-Apfelschmalz & Butter

Warme Speisen:

Variante 1

Medaillon vom Rind in einer Cranberryjus, gebratene Pilze

Zander auf Wirsingrahm

Wurzelgemüse & Romanesco

Röstkartoffeln & Kartoffel-Pastinakengratin

Variante 2

Gänsekeule im Thymian-Maronenjus

Schottischer Wildlachs auf Rahmblattspinat

Apfelrotkohl & Rosenkohl

Kartoffelklöße & Kartoffel-Selleriegratin

Variante 3

Hirschbraten mit Johannisbeerjus & Waldpilzen

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen-Cointreausauce

Speckrosenkohl & Birnenrotkohl

Schwenkkartoffeln & Schupfnudeln in Nussbutter

Vegetarisch:

Variante 1

Kartoffel-Marktgemüse-Waldpilzauflauf, mit Käse gratiniert

Variante 2

Penne Rigate mit mediterranem Gemüse & Steinpilzpesto

Variante 3

Vegetarische Kohlrouladen mit einer Kartoffel-Pilzfüllung an Sauerrahm

Dessert:

Tannenhonigmousse mit Quittenkompott und Makronen

Lebkuchencreme mit Winterkirschen

Preis pro Person: 29,90€

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