

Winter- Buffet 2

Brot, Dips
&
Geräucherte
Wachtelbrust im
Rapunzelsalat
mit Nüssen und
Backobst
&
Rosa Hirschfilet
im flambierten
Traubensalat
&
Carpaccio vom
Rinderfilet mit
Parmesan und
Antipasti
&
Gebratene
Entenbrust auf
Calvadosäpfeln
&
Mariniertes
Flusskrebsfleisch
mit Antipasti
&
Geräucherter
Wildlachs und
Rauchfisch-
spezialitäten

Steinpilzrahm-
süppchen
(serviert)
&&&

Ofenfrische
krosche
Gänsekeule mit
Rotkraut und
Klößen
&
Hirschkalbs-
rücken am
Knochen mit
Schupfnudeln
&
Frischlingsfilet
médaillons im
Pilzbett
&
Mosaik vom
Wildlachs und
Garnelen

Pistazien-
Pralinenmousse

&
Panna cotta mit
Pflaumenragout

&
Lebkuchen-
mousse mit
frischen Beeren

&
Obstsalat
mit
Maraschino

&
Erlesener
Rohmilchkäse
mit Trauben

29,90 € / Person

Müggenbusch- Klassik Buffet

Brot, Dips
&
Geräucherte
Entenbrust im
Apfelnussalat
&
Wildschinken
auf
Cantaloupe-
melonen
&
Rosa gebratenes
Hirschfilet mit
Maronen im
Feldsalat
&
Frischer
Bauernsalat mit
Hirtenkäse
&
Ziegenkäse mit
Honig und
Backobst
&
Geräucherte
Fische mit
Meerrettich

Spitzkohl-
süppchen
(am Tisch
serviert)
&&&
Ofenfrische
Gänsebrust mit
Kartoffel-
bällchen und
Gemüse
&
Saltimbocca
vom Kalb mit
Pilzen und
Drillings-
kartoffeln
&
Hirschkalbsfilet
mit Rotkohl
und
Schupfnudeln
&
Entenkeule mit
Rotkohl und
Schupfnudeln

Rote Grütze mit
Vanille Sauce

&

Zimtmosse mit
Kirschen

&

Weinbrand-
Nougatmosse
mit Früchten

&

Obstsalat mit
Maraschino

&

Käsebrett mit
Trauben

26,50 € / Person

Winter-
Buffet 1

Brot & Dips
&
Marinierte
Entenbrust auf
Pfirsichfächer
&
Carpaccio mit
flambierten
Trauben
&
Serranoschinken
mit Cantaloupe-
Melonen
&
Rauchlachs-
Carpaccio mit
Antipasti

Hokkaido
Kürbissuppe
(am Tisch
serviert)
&&&
Rotkalbbraten
mit
Schupfnudeln
und Blaukraut
&
Schweinefilets
im
Pfeffermantel
und gebratenen
Pilzen
&
Ganzer
gebackener
Lachs
&
Gänsekeule mit
Wirsing und
Kartoffel-
bällchen

Panna Cotta mit
Rumkirschen
&
Frischer Obstsalat
mit Himbeersauce
&
Mousse au
chocolat
&
Tiramisu mit
Lebkuchengewürz
23,90€/ Person

Winter- brunch

Brotzeitplatten
mit Marmeladen

&

Rührei mit
Grillwürstchen

&

Rauchfisch-
variation

&

Tomate-
Mozzarella

&

Schinken-
Melone

&

Entenbrust im
Trauben-
salatnest

(11:00 Uhr -
15:00 Uhr)

Holsteiner
Kartoffelsuppe

(am Tisch
serviert)

&&&

Rinder und
Schweinefilet mit
Röstkartoffeln und
Gemüse

&

Gebratenes
Zanderfilet auf
Rosmarin-
spitzkohl
und Mandelbutter

&

Hirschkalbsteak
mit Jahreszeiten-
gemüse und
Schupfnudeln

&

Ofenfrische
Entenkeule mit
Rotkohl

Rote Grütze mit
Vanillesoße

&

Panna Cotta mit
Früchten

&

Frischer Obstsalat

&

Mousse au
chocolat

&

Käsebrett mit
Trauben

Kaffee, Tee,
O-Saft inklusive

22,90€/Person