

3-Gang Weihrachtsmenü

Gänse-Consommé mit Markklößchen und Gänseklein

Knusprige Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl, Kartoffel- oder Serviettenknödel

oder

Lachsfilet mit Ahornglasur auf Gemüsebett mit Wildreis und Zitronenbutter

Duett von Lebkuchen-Mousse und Spekulatius-Parfait



4-Gang Weihrachtsmenü

Wintersalat mit geräucherten Entenbrusttranchen und Granatapfelkernen überzogen mit Orangen-Dressing

Gänse-Consommé mit Markklößchen und Gänseklein

Knusprige Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl, Kartoffel- oder Serviettenknödel

oder

Lachsfilet mit Ahornglasur auf Gemüsebett mit Wildreis und Zitronenbutter

Ofenwarmer Bratapfel mit Marzipanfüllung und Vanilleeis



Weihrachtliches Buffet

Winterliche Karotten-Suppe dazu frisches Steinofen-Baguette

Blattsalat mit Cranberrys an Walnussdressing

Knusprige Entenkeule in eigener Sauce Serviettenknödel mit Waldpilz-Ragout Geschmelzte Kartoffelklöße Hausgemachter Apfelrotkohl

Warmer Bratapfel mit Vanillesauce



Berliner Weihrachtsbuffet

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch

Birnensalat mit Nüssen, gebackenem Ziegenkäse auf frischem Feldsalat Weihnachtlicher Couscous Salat mit Zimt-Äpfeln, Cranberrys und Roten Beeten

Knusprige Entenkeule in eigener Sauce
Ahorn-Lachs mit Fenchel-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Serviettenknödel mit Waldpilz-Ragout
Geschmelzte Kartoffelklöße
Hausgemachter Apfelrotkohl

Lebkuchencreme mit Orangenhaube im Glas Warmer Bratapfel mit Vanillesauce



Weihrachtsbuffet Müggelseeperle

Rindertatar

Lachstatar mit Avocado

Hausgemachte Maronencreme-Suppe Wildkräutersalat mit Apfelwürfeln und Walnussdressing Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade rustikale Brotauswahl mit Butter, Gänseschmalz

Gänsebraten aus Brust und Keule (halb/halb) Glasiertes Ahorn-Lachsfilet Steinpilz-Risotto mit Prosecco geschmolzenen Tomaten und frischen Kräutern Serviettenknödel mit Waldpilz-Ragout Geschmelzte Kartoffelklöße Hausgemachter Apfelrotkohl

Mascarpone-Creme mit Glühweinkirschen im Glas Warmer Bratapfel mit Vanillesauce