

Der Kuhhirte



Unsere Weihnachts Büffets

im November und Dezember

Büffet „Schneeflöckchen“

Kürbissuppe mit Ingwer, Süßkartoffel & Chili

Räucherlachs-Spinat-Röllchen, Williams-Birnen gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Rotkraut-Orangen-Salat mit Mandeln, Apfel-Cranberry-Walnuß-Salat, Tomatensalat mit Pinienkernen, verschiedene Käsesorten mit Chutneys, Trauben & Salz-Gebäck, Brötchenkorb & Butter.

Knuspriger Entenbraten mit Rosenkohl in Mandelbutter, Rinderschmorbraten an Thymianzweigen mit gestovtem Spitzkohl, getrüffelte Pilzmautaschen, Kartoffelklöße, Butterspätzle

Bratäpfel an einer Vanillesoße, Grießpudding mit Backpflaumen.

ab 20 Personen	pro Person € 39,40
ab 40 Personen	pro Person € 36,40

Büffet „Vater Frost“

Wildsamtsüppchen mit gebratenen Waldpilzen und Kräutercroûtons
kleine Puten-Schnitzel in Panade, Partyfrikadellen, Mozzarella-Tomate mit frischem Basilikum, winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Rotkrautsalat mit Orangenfilets, Kartoffelsalat, Heringssalat, Brötchen Korb & Butter

Schweinebraten mit einer Honigkruste, gebackener Leberkäse, Sauerbraten an Lebkuchensauce, Gänseragout, Kroketten, Spätzle, Kartoffelklöße, Rotkohl, Rosenkohl, Kohlrabi, Wurzelgemüse

Schokoladenpudding mit Sahne, Vanillepudding mit Glühweinfrüchten, verschiedene Eiscremesorten mit Toppings

ab 30 Personen	pro Person € 31,90
ab 80 Personen	pro Person € 30,80
ab 100 Personen	pro Person € 29,50

Der Kuhhirte



Unsere Weihnachts Büffets

im November und Dezember

Büffet „Santa Claus“

Petersilienwurzelsuppe mit Kürbiskernen

Fischspiegel mit Kieler Sprotten, Makrele & Räucher-Rollmöpsen, Partyfrikadellen, Schinkenröllchen mit Spargel, Couscous-Kürbis-Feta Salat, Heringssalat, Veganer Linsensalat, winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Brötchen & Butter.

Gulasch vom Rind mit Preiselbeerrahm verfeinert, Sauerbraten an Lebkuchensoße, Krustenbraten mit Honigglasur, Entenbraten, Rotkohl, Kohlrabi, Serviettenknödel, Krokette, Spätzle, Auberginen-Hirse-Auflauf mit Walnüssen.

Warmer Apfelstrudel an Vanillesoße, Milchreis mit beschwipsten Kirschen, „Rentier Muffins“.

ab 35 Personen pro Person € 34,00

ab 80 Personen pro Person € 32,50

ab 100 Personen pro Person € 30,80

Weihnachts-Büffet „Christkind“

Wildrahmsüppchen, Brotkorb mit rustikalen Mini-Brötchen

Räucherlachs-Spinat-Röllchen, Shrimps Salat, Lachs mit Honig-Dillsauce, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Carpaccio von geräucherter Gänsebrust an Feldsalat, Gemüse-Anti-Pasti, Couscous-Kürbis-Feta Salat, Apfel-Cranberry-Walnuß-Salat, kalte Hirschfrikadellen, Williams-Birnen gefüllt mit Ziegenkäse, Käse mit Feigensenf.

Entenbraten, Hirschkeule mit Maronen, Wildrouladen an Kirschsoße, gefüllte Röllchen vom Schollenfilet, saftiger Grillschinken, rosa gebratenes Roastbeef, Gemüse-Lasagne, Broccoli mit Mandelblättern, Rotkohl, Rosenkohl, Wirsingpüree, Macaire-kartoffeln, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, Süßkartoffel-Pommes & Reis

Lebkuchen-Tiramisu, Bremer Rote Grütze mit Vanillesoße, Mousse au Chocolat, Panna cotta mit Fruchtmark im Glas, Eiscreme mit Toppings.

ab 45 Personen pro Person € 47,10

ab 80 Personen pro Person € 46,80

ab 120 Personen pro Person € 43,20