



# Weihnachten 2024

Unser Weihnachtsbuffet am 25.12.24 & am 26.12.24

Einlass ab 11:30 Uhr, Buffet von 12:00 - 15:00 Uhr,

Suppe - Am Tisch serviert

Traditionelle Hochzeitssuppe mit Huhn Fleisch, Mettbällchen, Gemüse und Eierstich

oder

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und frisch geriebenem Ingwer

\*

Williams-Birnen gefüllt mit Ziegen-Frischkäse, Rote-Beete-Carpaccio mit mariniertem Schafskäse und Walnüssen, winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Walnuß-Apfel Salat, Cranberry-Birnen Salat, Rotkrautsalat mit Orangenfilets, Rucola-Quinoa Salat mit Granatapfelkernen, Linsen Salat mit Halloumi und Avocadocreme, , Räucherlachs-Spinat-Röllchen, Gemüse-Anti-Pasti Variationen, Wildfrikadellen mit Preiselbeer-Senf, Baguette, Brot und Brötchen Korb, Butter, Kräuterbutter & vegane Kräuterbutter

\*

Enten- & Gänsebraten aus dem Ofen, Sauerbraten an Lebkuchensoße, Saftiger Krusten- oder Burgunderbraten, Wildschweingulasch mit Waldpilzen und Schalloten, mit Sahne, verfeinert, verschiedene Fischfilets in Zitronen-Weißwein Sauce, Veganes Kichererbsen-Kürbis-Curry mit Koriander, Rotkohl, Speckrosenkohl, Kartoffelklöße, Kroketten, Brat- und Petersilienkartoffeln, Klebreis Bällchen

\*

Dessertbuffet mit leckeren Eissorten (auch vegan), Schoko- und Apfelmousse, Rote Grütze mit Vanille Sauce, Lebkuchen Tiramisu, Vanille & Schoko Pudding.

Außerdem stellen wir ein separates, kleines Kinderbuffet auf.

Vorab-Reservierungswünsche per e-mail an [info@derkuhhirte.de](mailto:info@derkuhhirte.de), für die bestätigten Reservierungen beginnt der Kartenverkauf am 1. November, sie können diese Karten entweder direkt bei uns im Restaurant erwerben oder wir übersenden Ihnen die Karten nach Erhalt der Zahlung. Falls gewünscht, hinterlegen wir die Karten auch zur Abholung, gern auch bis zum 25. oder 26.12.23

Preis pro Person - € 39,50, Kinder ab 5-12 Jahren € 19,50, Kinder bis 4 Jahre frei.

Wir freuen uns auf ein schönes Weihnachtsfest mit Ihnen.