

BUFFET HEILIGER ABEND

Hummercocktail | dreierlei Saucen

Marinierter grüner Spargel | Tomaten-Schnittlauchvinaigrette

Stremellachs | Algensalat

Hirschrückenmedaillon | Lebermousse | Rehterrine | Portweinrosinen

Geflügelleberparfait | Mango-Chutney

Wildschweinpastete | Zwetschken | Walnüsse

Gefüllter Zander | Lachsforelle | Räucherfischvariation | gefüllte Eier

Wildlachsrollchen im Kräutermantel mit Safransauce

Austernstation (Fines de claire, Sylter Royal)

Käsewagen

Erlasene Räucherfische mit Senf-Dillsauce und Oberskren

Blattsalate mit Condiments und Dressings

Ochsenchwanzessenz mit Trüffelockerl

Maronischaumsuppe mit Croûtons

Hochrippe vom Mühlvierthler Weiderind mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Filet vom Lachs im Blätterteig an Safransauce

Rehragout mit Steinpilzen

Mostviertler Weihnachtsgans im Safterl mit Kürbis-Rotkraut und Waldviertler Knödel

Weihnachtspuiter mit Champagnerkraut und Cranberries

Geschmorte Kalbsbacken in Rotweinsauce mit Perlzwiebeln und Rösterdäpfel

Steinpilzravioli in Zitronen-Parmesansauce mit Rahmlauch

Petersilienerdäpfel

Bunter Reis

Gemüseauswahl

Lebkuchenaufbau mit Pistaziensauce

Weihnachtstorte

Weißer Schokoladen-Rummilch mit Marshmallows

Zimt Panna Cotta mit Preiselbeeren

Weihnachtliche Cakepops

Nutella Christmas tree

Schokoladenbrownie

Mandarinen-Praliné-Schnitte

Süße weihnachtliche Spieße

Spekulatius-Toffee-Trifle

Hausgemachte Naschereien