

Saarfürstliche Weihnachts - Büffets (Ab 30 Personen)

Büffet 1

Vorspeisen

*Wildpastete an Portweingelee und Hagebuttensauce
Heißgeräucherte Entenbrust an Rapunzelsalat
Variation von Räucherfischen mit Lachs, Forelle, Makrele und Aal
Dazu servieren wir Sahnemeerrettich und ofenfrisches Baguette
Tomatenkörbchen gefüllt mit Eismeerkrabben*

Salate

*Karotten-Selleriesalat
Krautsalat mit rosa Grapefruit
Chicoréesalat mit Orangenfilets und Walnüssen
Grüne Blattsalate mit Rahmdressing
Rapunzelsalat mit Rotweindressing und Brotcroutons und knusprigen Dörrfleischwürfeln*

Hauptgerichte

*Wildschweinbraten an Rotweinsauce mit Schneebällchen und Apfelrotkraut
~
Pangasiusfilet an Hummersauce mit Gemüseis
~
Gefülltes Schweinefilet an Kaminrauchsauce mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse*

Dessert

*Hausgemachte Lebkuchencreme mit Babybirnen
Orangensalat an Zimt-Läuterzucker
Eistorte „Surprise“*

€ 28,50

Büffet 2

Vorspeisen

*Luftgetrockneter Landschinken an frischen Feigen
Gugelhupf vom Lachs mit marinierten grünen Spargelspitzen
an einer leichten Zitronen-Pommery Senfsauce
Rosa gebratene Roastbeef Röllchen gefüllt mit einem Gemüsesalpicon
In Honig und Knoblauch eingelegter Schafskäse*

Salate

*Gurkensalat an feinem Dilldressing
Karotten-Ananas Salat
Tomatensalat mit Lauchzwiebeln
Champignon Salat an Schnittlauchdressing
Variation von Wintersalaten mit verschiedenen Dressings*

Hauptgerichte

*Kalbsbraten auf Schmorgemüse mit Butternudeln an einer leichten Trüffelsauce
~
Gegrillte Scampispieße an provencalischer Sauce mit Reistimbalen
~
Sauerbraten vom Strauß an seiner Sauce mit Schneebällchen und Rotkrautstrudel*

Desserts

*Panna cotta an Sternanisirup
Amarettocrème
Glühweinsorbet
Käseauswahl auf dem Holzbrett mit Weintrauben
und frisch gebackenem Brot*

€ 33,50

Büffet 3

Vorspeisen

*Merziger Weihnachtspastete an Karotten-Staudenselleriesalat
Gedünstete Forelle im Wurzelsud an Pfeffercrème
Rillettes von der Weihnachtsgans auf Apfelcarpaccio
Wildschweinpâté mit frischen Preiselbeerpfannkuchen*

Salate

*Apfelrotkrautsalat mit Zimt
Karotten-Staudenselleriesalat
Fenchelsalat in Ricard dressing
Marinierter Orangensalat mit Steakpfeffer*

Suppe

Rindfleischsüppchen mit Markklößchen

Hauptgerichte

*Rosa gebratener Hirschkalbrücken an Pfeffer-Sauerkirschsauce
Mit Krazeede und Rosenkohlgemüse*

~

Perlhuhnbrüstchen an Waldpilzsauce mit Gemüsefettuccine

~

*Zanderfilet an Champagnersauce
Mit Butterreis und Blattspinat*

Desserts

*Mit Zimtcrème gefüllte Orangen
Pumpnickelparfait an Mangosauce
Stollenkonfekt
Salat von Waldfrüchten an Vanilleeis*

€ 37,50

Büffet 4

Vorspeisen

Ententerrine mit Gänselebermousse und Calvadosäpfeln
Auf Radicchio-Chicoreesalat
Frische Austern „fines claire“ mit Schalottenvinaigrette und Schwarzbrot
Schweinefiletpastete an grüner Pfeffersauce
Saarländischer „Dibbelabbes“ im Pfännchen
Mit Norwegischem Räucherlachs und Crème Fraîche

Salate

Kirschtomatensalat an Rucoladressing
Paprika-Zucchinsalat an Balsamicodressing
Mais-Kidneybohnenalat
Winterliche Blattsalate an Hausdressing

Suppe

Provencalische Fischsuppe

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef und Hummer an zweierlei Saucen
Mit Kartoffelgratin und Bohnenbouquet

~

Filets vom Seeteufel am Zitronengrasspieß kross gebraten
Mit mediterraner Sauce und sautierten Nudeln

~

Pot au Feu vom Geflügel mit frischem Gemüse

Desserts

Zimttiramisu mit Blutorangenfüllung
Schokoladentulpen an Himbeermousse
Lebkuchenwaffeln mit heißen Sauerkirschen
Käsefondue mit frisch gebackenem Weißbrot

€ 47,50