

VARIANTE 1

WEIHNACHTSBUFFET „SURPRISE“

ab 30 Personen

Weihnachtliche Köstlichkeiten zusammengestellt von unserem Küchenchef Josef Neuherz

Dass Buffet Surprise ist eine Zusammenstellung von italienischen Köstlichkeiten und wird tagesfrisch von unserem Küchenchef zusammengestellt.

Lassen Sie sich überraschen!

Euro 54 pro Person

V = VEGAN

V = VEGETARISCH

VARIANTE 2

WEIHNACHTSBUFFET TRIEST ab 30 Personen

Vorspeisen

Rindscarpaccio | Rucola | Pinienkerne | Parmesan ^{H G L O}

Coppa | gegrillte Artischocken | Montasio ^{GLO}

Wraps | Rotkraut | Linsencreme | gegrilltes Gemüse ^{ALO}

Rote Rüben | Kichererbsen | Pommerysenf | Schafkäse ^{GLMO}

Chicorée | Orangen | Nüsse | Avocado ^{HLO}

Bresaola | Rohschinken „San Daniele“ | Rucola | geriebener Ricotta ^{GLO}

Geräucherter Lachs | Dill-Senfsauce ^{CDGLMO}

Crostinis | Kürbiscreme | Thunfischtartare ^{ADGLO}

Tomate-Mozzarella | Oliven | Basilikum ^{GLO}

Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern ^{ACDGLMO}

Salate

Griechischer Salat | Schafkäse ^{GLO}

Vogelssalat

Rucolasalat

Krautsalat | Ingwer | Chili ^{AFLNO}

Quinoa-Gemüsesalat | Minze | Sprossen | Karfiol

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie Ihr Hauptspeisenpaket I, II oder III

Desserts

Bratapfeltiramisu | Sauerkirschen | Nougat ^{ACFGHO}

Schokoladen- Lebkuchenmousse mit Orangenragout | Pistazien ^{ACFGHO}

Panna Cotta | Himbeermark | Hippencrunch ^{ACFGHO}

Fruchtsalat

Hauptspeisen I

Gebackene Schnitzel von der **Maispoulardenbrust**^{ACG}

Schweinsfiletmedaillons vom Grill | Estragon-Senfsauce^{AGLMO}

Gebratenes Lachsfilet | junger Spinat | Pinot Grigio Sauce | Kräuter^{ADGLMO}

Garganelli | Cherrydatteltomaten | Basilikum | Parmesan^{ACGLO}

GRÜNKERN | Kichererbsen | Brokkoli | Lauch | Karotten | Kräuter^{AL}

Rösti^{AGL} | Reis^{GL} | Blattspinat^{GLO}

Hauptspeisen II

Rindsbeiried vom Grill | Chiantisauce

Maispoulardenbrust gefüllt mit getrüffeltem Selleriepüree

Petersilienwurzel- Petersiliensauce^{AGLO}

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Oliven Taggiasche | Tomaten-Senfsauce^{ADGLO}

Frischkäsecaramelle | Kürbis | Salbei | geräucherter Ricotta^{ACGLO}

GRÜNKERN | Kichererbsen | Brokkoli | Lauch | Karotten | Kräuter^{AL}

Kartoffelgratin^{GLO} | Basmatireis^{GL} | Mediterranes Gemüse^{LO}

Hauptspeisen III

Weihnachtliche Ente im Ganzen gebraten^{GLO}

Rinderfilet vom Grill | Cognac-Pfeffersauce^{GLMO}

Gebratene Garnelen mit Kräutern | Knoblauch^{BGLO}

Pilztortelloni | Jungzwiebel | Salbei | junger Spinat | geriebener Ricotta^{ACGLO}

GRÜNKERN | Kichererbsen | Brokkoli | Lauch | Karotten | Kräuter^{AL}

Basmatireis^{GL} | Getrüffeltes Kartoffelpüree^{GL} | Serviettenknödel^{ACGLO} | Rotkraut^{GLO}

Hauptspeisenpaket I Euro 62 pro Person

Hauptspeisenpaket II Euro 66 pro Person

Hauptspeisenpaket III Euro 79 pro Person

A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fische, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen,
G Milch, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid
& Sulphite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere