

**MARINA WEIHNACHTSBUFFET**  
24. Dezember um 18:00 Uhr im See-Saal

Brot- und Baguette-Auswahl | Landbutter & Kräuterquark ✓  
Bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings ✓  
gehacktes Ei | geröstete Kerne ✓ | eingelegtes Essiggemüse ✓✓  
Couscous-Salat ✓✓ | Kichererbsensalat ✓ | bunter Bohnensalat ✓✓  
Kartoffel-Gurken-Radiesersalat ✓ | Geflügelsalat  
Rohkost-Karotten-Rosinensalat ✓✓ | Heringsalat  
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich  
Zander-Spinatterrinen im Lachsmantel  
Jägerpastete | Pilze | grüner Pfeffer | Dörrzwetschgen  
Ricotta-Frischkäseterrine | Tomatengelee ✓  
Hirsch-Kaninchenterrine | Wildkräuterfarce  
Karamellierter Ziegenkäse | schwarze Walnuss | Granatapfelkerne ✓  
Wachtelbrust | Waldorfsalat

**Hauptgänge**

Weihnachts-Gans - Brust & Keule  
Brasato - italienischer Weihnachts-Rinderschmorbraten  
Bernrieder Wildgulasch  
Filets vom Saibling und Skrei (Winterkabeljau)

Hausgemachte Brezn-Serviettenknödel ✓  
Kartoffel & Semmelknödel ✓ | Petersilienkartoffeln ✓ | Kräuterreis ✓✓  
Apfelblaukraut ✓ | glasiertes Winter-Wurzelgemüse ✓

**Desserts**

Mille feuille von Schokolade & Tonkabohne ✓  
Bratapfelmousse mit Zimt ✓  
Weihnachtliches Gebäck Stollen/ Lebkuchen/Plätzchen ✓  
Zitronentartelette mit Baiser ✓  
Cappuccino-Terrine im Baumkuchenmantel | Cassis-Kaviar ✓  
Nuss-Strudel | Vanillesauce

Pro Person 62 Euro

✓ Vegetarisch / ✓✓ Vegan