

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

Bunte gemischte saisonale Blattsalate VV | verschiedene Dressings V
Couscous-Salat VV | Kichererbsensalat V | bunter Bohnensalat VV
Kartoffel-Gurken-Radieserlsalat V | Geflügelsalat
Rohkost-Karotten-Rosinensalat VV | Heringssalat
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
Zander-Spinat-Terrine im Lachsmantel
Jägerpastete | Pilze | grüner Pfeffer | Dörrzwetschgen
Ricotta-Frischkäse-Terrine | Tomatengelee V
Hirsch-Kaninchen-Terrine | Wildkräuterfarce
Karamellisierter Ziegenkäse | Granatapfelkerne V
Wachtelbrust | Waldorfsalat

Pastinakencremesuppe | Croûtons V

Hauptgänge

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

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

Desserts

Mille Feuille von Schokolade & Tonkabohne V
Bratapfelmousse mit Zimt V
Weihnachtsplätzchen | Stollen | Lebkuchen V
Zitronen-Tartelette mit Baiser V
Cappuccino-Terrine im Baumkuchenmantel
Cassis-Kaviar V Nuss-Strudel | Vanillesauce

