



## Büffet Advent 2019

Kürbiscremesuppe mit Tiroler Kernöl  
( in der Tasse, am Tisch serviert )

### Kalte Vorspeisen

Räucherlachs & Räucherforelle  
mit gefüllten Eiern dazu Honig-Senf Dipp

Original Seranoschinken mit Feldsalat  
Antipasti mit Mozzarellakugeln und hausgemachter Pesto

Baguette & Brotauswahl mit Butter

### Warme Hauptgänge

Zanderfilet mit Fenchel & Koriander auf Rahmwirsing  
Französische Entenbrust mit Aprikose & Cranberrys  
Marinierte Hähnchenbrust mit Rotwein-Zwiebeln  
Vegetarische Spinat-Ricotta-Ravioli auf Tomate  
Rosenkohl, Mohrrüben, Champignons

Apfelrotkohl & gefüllte Williams-Birnen mit Preiselbeeren  
Kroketten, Kräuterkartoffeln  
Balsamicosauce, Sauce Bearnaise

### Dessert & Käse

Käsebrett „Dreierlei“  
mit Feigensenf & Trauben  
Schokoladen-Lebkuchenmousè mit Himbeersauce  
Marzipan Bratapfel aus dem Rohr mit Vanillesauce

á Person 37,90 Euro  
ab 20 Personen