

Heiligabend-Buffet

Suppe

Rahmsuppe von Steinchampignons

Trüffelsandwich

Kalte Vorspeisen

½ Hummer

Kürbis-Limonen-Marinade | Cocktailsauce

Mosaik, Röllchen und Tatar von schottischem Wildlachs

Schnittlauch-Kaviar-Creme

Carpaccio vom bretonischen Wolfsbarsch

Gewürz-Tomaten-Marinade

Geflamnte Medaillons von Coquille Saint-Jacques

Zwiebel-Meerrettich-Butter

Souffliertes Seezungenfilet

Hummer | gepickelte Ananas

Opera von marinierten Tiger Gambas

Guacamole

Shrimpsalat – im Gläschen

Melone

Vitello Tonnato

Thunfischsauce

Tafelspitzsülze

Meerrettichmousse

Roulade von Wachtelbrüstchen

Pfifferlinge | Sellerie | Portweingelee | Waldorfsalat

Brot und Salate

Markgräfler Feldsalat
Kracherle

Oliven-Ciabatta | Zwiebelbaguette | Körnerbrot
verschiedene Buttersorten

Fisch

Gefüllte schottische Wildlachsschnitte – im Blätterteig gebacken
Sauce Verte

Fleisch

Kross gebratene Bauern-Ente
Rotkraut | Röstzwiebeln | Kartoffelpüree

Schwarzwälder Rinder-Roastbeef – rosa gebraten
Sauce Béarnaise | winterliches Gemüse | Röstzwiebeln | Kartoffelpüree

Desserts

Griefflammerie
Gewürzorange filets

Dreierlei Schokolade
karamellierte Ananas

Exotisches Früchteragout
Pina-Colada-Espuma

Crème brûlée
Vanille-Williamsbirne

Vanilleeis | Mangosorbet | Rum-Rosineneis

€ 150,00 pro Person

inkl. Champagneraperitif | Weinbegleitung | Mineralwasser | Kaffee

Buffetänderungen vorbehalten