



## BUFFET

### Vorspeisen

#### VARIATIONEN VON HEIMISCHER LACHSFORELLE UND LACHS

Geräucherter schottischer Rotholzlach mit Sahnemeerrettich  
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Geräucherte Lachsforelle vom Nadler aus Eching  
Terrine von der Lachsforelle im gelben Karottenmantel  
Keta Kaviar auf Eis-Sockel

Serranoschinken und Lendenschinken mit Honigmelone,  
eingelegtem Gemüse auf Rucolabett

Nordmeer-Krabbencocktail mit Früchten

Rosa gebratenes Roastbeef, aromatisch gewürzt,  
auf einem Salat von dreierlei Linsen und geriebenem Kren

Mediterrane Antipasti mit nativem Olivenöl  
und altem Balsamico

#### SALATBUFFET

mit Rohkostsalaten, angemachten Salaten,  
einer Auswahl an Blattsalaten  
dazu dreierlei Dressings, Croûtons und Speckkrusteln

Große Brotstation mit andalusischem Bergfladenbrot,  
Cocktailgebäck und dreierlei Aufstriche

#### SUPPENSTATION

Crème-Süppchen aus Abendsberger Kartoffeln und Wurzelgemüse  
mit Trüffelöl verfeinert

## BUFFET

### Hauptgänge

#### EDELFISCHE VOM GRILL

Zander, Lachsforelle aus der Moosmühle und Seeteufel  
an Rahmgemüse mit Rauke und Rosmarinkartoffeln

Tranchen von der Maishähnchenbrust  
an pikantem Thai-Wok-Gemüse und Duftreis

#### AM BUFFET TRANCHIERT:

Kalbskeule und Rinderhochrippe *New York Cut*  
auf Niedertemperatur gegart  
mit Rotweinjus, Sauce Béarnaise, Café de Paris-Butter  
und winterlichem Buttergemüse sowie Kartoffelgratin

### Dessert

Weißer und Dunkler Mousse au Chocolat mit Gewürzkirschen  
Verschiedene Wintereisorten mit karamellisierten  
Nüssen und Beerengrütze

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen  
Geflämmte Karamellcreme mit braunem Zucker

#### Zudem bieten wir einen Mitternachtssnack an

Pikante Gulaschsuppe und Kartoffelrahmsuppe  
Wiener Würstl, Weißwürste und Brühpolnische  
mit süßem und mittelscharfen Senf,  
dazu ein reichhaltiger Brotkorb und Brezen