



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 mittelscharfem Senf,
dazu ein reichhaltiger Brotkorb und Brezen