

WHITMAN

Weihnachtsbuffet 2020

25. und 26. Dezember 2020 | 11:30 Uhr

I. Winterliche Kürbissuppe am Tisch serviert

II. Vom Büffet

Käse- und Wurstausswahl

Verschiedene Marmeladen und Honig

Cornflakes und Müsli

Fruchtjoghurts und Quarks

Nürnberger Rostbratwürstchen und Tomaten-Basilikum-Rührei

Terrine von Edelfischen mit Gemüse und Pesto-Sahne

Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Geflügelsalat mit Curry

Rosa Angusrind mit Remouladensauce

Bunter winterlicher Salat mit Nüssen und Feigen in Vinaigrette

Tatar vom Rind mit Ei, Kapern und Gewürzen

Brötchen- und Brotauswahl frisch aus dem Ofen

...

Geschmortes Hirschgulasch mit sautierten Champignons

Enten- und Gänsebraten mit Apfelkompott und Johannisbeersauce

Edelfischfilets aus der Pfanne mit Dijon-Senfsauce

Ganze Pute aus dem Ofen am Buffet tranchiert mit Preiselbeersauce

Bandnudeln mit frischen Tomaten und Norweger Lachs

Apfelrotkohl, buntes Gemüse, gestobte Rüben, Wirsing in Rahm, Ratatouille

Weinkraut, Kürbispürree, Bohnenkerne mit Tomaten

Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, Semmelknödel,

Butterreis, Spagetti

Kleine Kinderecke mit Schnitzelchen, Spaghetti Bolognese, Pommes

Wackelpeter mit Vanillesauce

...

Kaiserschmarren

Limonencreme mit Schlagsahne

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

Eisstollen mit Zimt-Sabayon

Apfelstrudel mit Vanillesauce

44,50 € pro Person

Kinder bis 14 zahlen 1,50 € pro Lebensjahr

Anmeldung online oder unter: 04526 33900

www.designhotel-whitman.de