

# WHITMAN

## Weihnachtsbuffet 2022

25. und 26. Dezember 2022 | 12:00 Uhr

Bunter Salat von Tomaten, Kräutern, Gemüsen und Edelfischen

Matjessalat mit Äpfeln und Zwiebeln in Schmand

Carpaccio vom Norweger Lachs

Gänsesülze mit Gemüsen

Rosa Angusrind mit Remouladensauce

Entenleberterrinen mit kalter Johannisbeersauce

Vitello Tonnato

Gurkensalat, Tomatensalat, Blattsalate in Hausdressing

Cole Slaw

Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse

Auswahl von Baguette und Landbrot

...

Entenconsommee mit Klößchen

...

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Sauerrahm und Champignons

Gänsebraten mit Cassissauce und Apfelkompott

Medaillons von der Pute im Pistazienmantel mit Preiselbeersauce

Rosa Angusrind aus dem Ofen am Buffet tranchiert

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb

Edelfisch auf Gemüsejulienne mit Dijon-Senfsauce

Ananas-Champagnerkraut, bunte Gemüseauswahl, Apfelkompott, Wirsing in  
Rahm,

Petersilienkartoffeln, Kartoffelknödel und Kartoffelgratin

...

Eisenauswahl mit Zimtpflaumen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Tiramisu

Panna Cotta mit Erdbeermark

Kaiserschmarren mit Rosinen

55,50 € pro Person

Kinder bis 14 zahlen 1,50 € pro Lebensjahr

Beginn ist 12:00 Uhr

Anmeldung online oder unter: 04526 - 33 900

[www.designhotel-whitman.de](http://www.designhotel-whitman.de)