

## **Kleines Hausbuffet I**

### **Kaltes Buffet**

Lippische Fleischpflanzerl mit Waldpilzen

\* \* \*

Kartoffel-Spargelsalat

\* \* \*

Salat von Tomate und Mozzarella mit frischen Kräutern

\* \* \*

„Pollo Tonnato“

(Hauchdünne Putenscheiben mit Thunfischcrème und Kapern)

### **Warmes Buffet**

Rinderbraten in kräftigem Rotwein geschmort,  
Gartengemüse und Gratin Kartoffeln

\* \* \*

Gemüsenudeln mit Pesto und Parmesan

### **Dessertbuffet**

Tira mi su Boskop

(Leichtes Tira mi su mit Apfelfüllung)

\* \* \*

Weißes und braunes Schokoladenmousse mit Vanilleschaum

**je nach Personenzahl**

**ab € 22,50**

## **Kleines Hausbuffet II**

### **Kaltes Buffet**

Geschmorte Entenleber auf Raukesalat

\* \* \*

Bunter Nudelsalat mit Lippischen Waldpilzen

\* \* \*

Gemischte Salate mit zweierlei Dressing

\* \* \*

Geräucherter Lachs mit Kräutertopfen

### **Warmes Buffet**

Hirschkeulenbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln

\* \* \*

Kartoffel-Gemüsegratin

### **Dessertbuffet**

Panna Cotta mit Beerenmark

\* \* \*

Erdbeermousse mit Vanillesahne

**je nach Personenzahl**

**ab € 22,50**

## **Kleines Hausbuffet III**

### **Kaltes Buffet**

Kleine Schnitzel Wiener Art auf Kartoffel-Lauchsalat

\* \* \*

Marinierte Gemüse mit Schafskäse und frischen Kräutern

\* \* \*

Tomatensalat mit Gebackenem Rucola und Zwiebeln

\* \* \*

Kleines Salatbuffet

### **Warmes Buffet**

Putengeschnetzeltes mit sautierten Waldpilzen  
und Kräuterspätzle

\* \* \*

Bunte Gartengemüse

### **Dessertbuffet**

Vanillecrème mit Fruchtsalat

\* \* \*

Zitronen-Griesterrine mit Erdbeersauce

**je nach Personenzahl**

**ab € 22,50**

## **Kleines Weihnachtsmenü mit Hauptgericht als Buffet**

### **Suppe wird als Vorspeise serviert**

Steinpilzrahmsuppe mit gebackenen Pinienkernen

\* \* \*

### **Hauptgerichte vom Buffet**

Gerösteter Enten- und Gänsebraten  
mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Rosenkohl,  
Backapfel und leckerer Sauce

Bunte Gemüsenudeln mit gebratenen Scampi  
und Kräuterpesto

\* \* \*

### **Dessert wird serviert**

Weihnachtliche Dessertvariation  
„Im Weißen Ross“

**€ 24,50 pro Person**