

Weihnachts-Buffet

Salatbuffet: **Allergene: CGMD**

Reichhaltige Auswahl von unserem Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- u. Blattsalaten, Couscous Salat, Kartoffelsalat **M** und Krautsalat, Spargel, Thunfischstücken **D**, Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch und Oregano **G**

Dressings: Joghurt- u. American-Dressing, **CGM** Balsamico u. Olivenöl,

Vorspeisen: **Allergene: GLMD**

Räucherlachs mit Kräuterrahm **DG**

Prosciutto mit Oliven und Grissini **GLA**

Gefüllte Artischockenboden mit Humus **VEGAN**

Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef **M**

Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto **G**

Hauptspeisen: **Allergene: CGALDM**

Gebackene Hühnerschnitzel **GCA**

Gebackenes Gemüse mit Joghurt-Kräutersauce **GCHA**

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ **LM**

Gebratenes Gansel mit Rotkraut und Weißbrotflan **ACO**

Gebratenes Zanderfilet auf provençalischen Gemüse **DA**

Mit Käse und Rahm gratinierte Kartoffeln **MAG**

Ebly-Buchweizen Kürbisrisotto **VEGAN, LAKTOSE UND GLUTENFREI**

Desserts: **Allergene: CGAEF**

Crème Caramel mit Schlagobers **GCHF**

Apfel-Zimt Strudel mit Vanillesauce **GCA**

Schneenockerl auf Marille- und Erdbeersauce **EC**

Obstplatte

Käseauswahl mit Trauben, Butter und Oliven **G**

Preis pro Person € 42,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste auch gerne gegrillte Scampi in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl zu pro kg € 35,00

Allergene: B

