

# Adventsbüfett

Steinbergs am 07. 14. & 21. Dezember

Waldpilzconsomé  
Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit Apfel

~~~

vom Büfett

vom Büfett

Gebeizter & geräucherter Lachs  
Endiviensalat mit Kartoffel- Speck- Dressing  
Feldsalat mit Balsamico Kirsch Vinaigrette dazu Wildschinken  
Vitello tonnato vom Schweinerücken  
Carpaccio von der Entenbrust an winterlichen Blattsalaten  
mit Mango, Pinienkernen und Parmesan  
Tomate mit Mozzarella

~~~

Wildgulasch „Schlubber Bruch“  
Nach altem Rezept von Förster Vetter  
mit Schokolade und Johannisbeeren verfeinert,  
serviert mit Kartoffelklöße und Rotkraut  
Hähnchensteaks Valbrie auf Rahmporree  
mit Camembert und Preiselbeeren überbacken  
Filetspitzen „Stroganoff“  
mit Paprika und Senf in einer pikanten Sahnesoße  
Schweinemedallions auf Kirsch-Pfeffersoße  
Rotkohl, Kartoffelkrusteln und Klöße

~~~

Baileyscreme & Herrencreme

pro Person 26,90