Gänsebuffet

Vorspeisen

Brotkörbchen mit verschiedenem Bio Brot von der Kriemhildmühle aus Xanten

Gänseaufstrich und Dip

Verschiede Blatt und Wildkräutersalate mit zweierlei Dressings

Spitzkohl – Orangensalat

Gänselebermousse auf Apfel – Lauchsalat und Walnüssen

Fenchel – Birnencarpaccio

Pochierter Lachs mit Lavendelgegart und geräucherte Forelle

Ziegenkäsebällchen in verschiedenen Hüllen auf Blaukraut - Cranberriesalat

Bruschetta von der Schmorzwiebel

Pilz - Blätterteig Quiche

Zweierlei Suppen ausm Pott

Geflügelkraftbrühe mit Grießklößen und Wurzelgemüse

Vegetarisch: Kürbis – Currycremesuppe und Steirischem Kürbiskernöl

Aus dem Chafing Dish

Gänsebraten in eigener soße und mit Äpfeln und Zwiebeln gefüllt

Hirschkalbsbraten in Preiselbeer Soße

Wirsingrouladen mit Rinderhack gefüllt und Paprika – Schmand Soße

Putenkeule (vom Hof Vortmann) im ganzen gegart in Orangen – Rosmarinsoße

Seeteufel und Lachs Medaillons in Safran-Buttersoße

Vegetarisch: Maronenbällchen in Pilzrahmsoße

Serviettenknödel / Bunte Gnocchi / Kartoffelklöße / Butter Spätzle

Rotkohl / Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln / Pastinaken – Karottengemüse und Ofengegarte Kürbis

Dessert

Tolle vielfalt aus Cremes / Mousse / Eis / hausgebackenem Kuchen

Crepes mit hausgemachter Nuss – Nougatcreme und Kirschgrütze

46€