

Weihnachtsbuffet I

Vorspeise

Röllchen vom hausgebeizten norwegischen Fjordlachs im Crêpesmantel mit Gurken-Quarkfüllung
Honigmelonenschiffchen mit „Prosciutto di Parma“
Gratinierter Ziegenkäse mit gerösteten Cashew-Nüssen & Waldhonig auf ofenfrischem Baguette
Kleine Hackfleischbällchen mit verschiedenen Dips
Rucola-Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten & frisch gehobeltem Parmigiano
Variation von Rohkostsalaten mit zweierlei Dressing

Hauptgericht

Knuspriger Schweinebraten mit Worcester-Balsamicosauce
WILKENS Wildgulasch mit Aprikosen-Zwiebelsauce
Gegrillte Scampispieße mit hausgemachtem Pesto
Apfel-Rotkohl, Wirsinggemüse
Kleine Kartoffeln in der Schale gebraten mit grobem Meersalz & Sour Cream
Kartoffelknödel

Dessert

Popcorn-Mousse mit Caramél & Fleur de Sel aromatisiert
WILKENS „Weihnachtspudding“ mit Spekulatius-Crunch
Rustikale Käseauswahl vom Brett mit Traubenbukett
Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

— HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING —