

## Weihnachtsbuffet II

### Vorspeise

Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Sauce  
Ofenfrische Quiche von Blattspinat & Feta-Käse  
„Vitello Tonnato“ mit Thunfisch-Kapernsauce  
Salat von Tomate & Mozzarella mit gerösteten Sauerteigbrotwürfeln in Balsamico-Dressing  
„No Caesar´s Salad“ – Romana-Salat mit Caesar´s-Dressing, gehobeltem Parmigiano  
& frisch gerösteten Croûtons

### Hauptgericht

Argentinisches Roastbeef „rosa“ im Ganzen gegart mit hausgemachten BBQ-Saucen  
Schweinelendchen an Sauce Hollandaise  
Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste mit Crevettenrahm-Sauce  
Mediterranes Ofengemüse mit frischen Kräutern, tomatisiertes Berglinsengemüse  
Gratinierte Kartoffeln, Kroketten  
„Fettuccine Tartufo“ – live zubereitet im original italienischen  
Parmesanlaib, mit Trüffelöl aromatisiert

### Dessert

Spekulatius-Tiramisu  
„Weihnachtsgrütze“ – mit weihnachtlichen Gewürzen  
WILKENS Hokkaidomousse mit Ingwer-Kurkuma-Vanillesauce  
Internationale Käseauswahl vom Brett mit Traubenbukett  
Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

---

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