

## Weihnachtsbuffet II

### Vorspeise

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speck & Croûtons  
Gegrillter Ziegenfrischkäse im Honig-Kräutermantel auf Vollkornbrot  
Rehpastete mit Cranberries & „Sauce Cumberland“  
Gebratene Gänseleber in Portwein-Schalottensauce  
Kaltes Roastbeef „rosa“ auf Rucola mit altem Balsamico & frisch gehobelten Parmigiano

### Suppe

Gänsekraftbrühe „Célestine“ mit Kräuterflädle & Petersilie

### Hauptgericht

Ganze Gans, frisch vom Buffet, live tranchiert –  
mit hausgemachter Maronensauce & Marzipan-Backapfel  
Sauerbraten von der Hirschkeule  
Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste an roter Paprikasauce  
Apfel-Rotkohl, Wirsinggemüse  
hausgemachte Kartoffelklöße, Haselnuß-Spätzle, Fettuccine

### Dessert

Crème Brûlée mit weihnachtlichem Zuckertopping  
WILKENS Weihnachtsmousse – eine süße Spezialität!!!  
Ofenwarmer Apfelschlupfer mit Walnußeis und glasierten Apfelspalten  
Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

---

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