



BUFFET

HEILIGABEND 2026

Kürbis-Zitronengras-Suppe (vegetarisch)

Bunte Blattsalate mit Rohkost
und zweierlei Dressings

Auswahl an geräucherten Fischen,
ganzer Pfefferlachs mit Meerrettich
und Dill-Honig-Senfsauce

Aufschnitt vom Hof Ostermühlen

Backenholzer Käseauswahl

Samosas mit Dip

Brotauswahl, Butter, Sour-Cream

2 Kartoffelsalate mit Würstchen

Apfel-Zimt-Creme

Quitten-Crumble mit Vanillesauce

Obstsalat

€ 36,50

Änderungen vorbehalten



MIT
FRONT-
COOKING

1. WEIHNACHTSFEIERTAG 2026

Maronen-Trüffel-Cremesuppe
Karotten-Kürbis-Suppe (vegan)

AN UNSERER FRONTCOOKING-STATION

Rosenkohl, Kartoffelklöße, Apfel-Holundersauce,
Live-Tranchierte „Bimöhler“ Ente

„Breitenburger“ Rehbraten aus der Keule, Wildrahmsauce, geschwenkte Pilze

Lachs und Garnelen, Riesling-Sauce

Gebackene Garnelen und Rabas Empanadas mit Aioli

Cappelletti mit Spinat gefüllt, pikante Tomatensauce (vegan)

Hirse-Käse-Taler

Rotkohl (vegan)

Romanesco

Dauphine-Kartoffeln

Spätzle (vegan)

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Antipasti

Regionale Wurstspezialitäten

Auswahl an Räucherfischen mit verschiedenen Saucen

Ganzer Zitronenlachs

Carpaccio vom Rind, Kapern, Trüffelcreme

Wildpastete, Wildterrinen mit Preiselbeeren

Backenholzer Käseauswahl, Trauben, Tessiner Feigensenf

Apfel-Crumble mit Vanillesauce

Heidelbeercreme (vegan)

Baileys-Mousse

Melonen-Minze-Salat

€ 71,00

Änderungen vorbehalten



MIT
FRONT-
COOKING

2. WEIHNACHTSFEIERTAG 2026

Enten-Consommé, Gemüsesteifen, Eierstich,
Kräuter-Zitronengras-Currysuppe (vegan)

AN UNSERER FRONTCOOKING-STATION

Sautierter Wirsing, Kartoffel-Kürbisstampf, geschwenkte Pilze, Rosmarin-Jus,
Tranchen vom „Breitenburger“ Hirschrücken

Rinderroulade vom „Ostermühler“ Rind
Heilbuttfilet auf Blattspinat, Champagner-Senfsauce
Kichererbsen-Bällchen mit Edamame, Erbsen und Kräutern auf Biryani (vegan)
Avocado aus dem Ofen, Tomaten mit Oliven, Schafskäse
Lila Blumenkohl
Kohlrabi und Möhren in Rahm
Kartoffelgratin
Röstkartoffeln mit Rosmarin

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Antipasti
Verschiedene Brotsorten mit Butter und Kräuterschmand
Regionale Wurstspezialitäten
Auswahl an Räucherfischen mit verschiedenen Saucen
Ganzer Lachs mit buntem Pfeffer ummantelt

Vitello Tonnato
Wildpastete, Wildterrinen mit Preiselbeeren
Thai Chicken Röllchen mit Dip

Backenholzer Käseauswahl, Trauben, Tessiner Feigensenf
Birnen-Crumble
Bayrische Zitronencreme mit Erdbeersauce
Joghurt-Apfel-Creme (vegan)
Obstsalat

€ 71,00

Änderungen vorbehalten