

Weihnachten in unserer Burg Lüttinghof
Weihnachts Buffet ab 30 Personen

Antipasti

Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme
gefüllt · Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse,
Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen,
gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffeteil

Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat und mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen Spinat-
Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche „Dim
Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet mit einem pikanten Dip
Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette

Salatvariationen

Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräutervinaigrette
Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen
grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach
Wahl Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken

Warmer Buffeteil

Goldbraun gebratene Gänsekeule mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce Rosa geschmorte
Kalbssteakhüfte in Kalbs-Jus, vor Ort tranchiert
Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensauce

Warme Beilagen

Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken Heimische
Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
Rotkohl mit feinen Apfelstückchen
Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce
Hollandaise

Dessert

Winterliche Panna Cotta mit Mirabellen, Rosmarin und Zimt
Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen abgeschmeckt
Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb
mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter



Getränke

Aperitiv

Aperol Spritz
Hugo
Lillet Wildberry

Alkoholfreie Getränke

Wasser still/ sprudel
Coca Cola/ Coca Cola Zero
Bier, Radler

Longdrinks

Gin Tonic
Rum Cola
Wodka Lemon

Weine

Weisswein Wildner
Rotwein Primitivo
Prosecco Mio

Heiss

Kaffeespezialitäten mit Barista

99,00 € pro Person inkl. MwSt. inkl. Raummiete, Personal, Endreinigung.

Die Getränkepauschale gilt 5 Stunden ab Veranstaltungsbeginn.