

Weihnachten in unserer Burg Lüttinghof

Weihnachts-Bufferet 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

Preis pro Person:
69,00 € inkl. MwSt.