Weihnachtsbuffet

Vorspeisenauswahl

- Mediterranes Grillgemüse wie Aubergine, Paprika und Zucchini in Knoblauch-Olivenöl
- Carpaccio vom argentinischen Angusrind mit Olivenöl
- Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Kapern-Thunfischcreme
- Carpaccio vom Lachsfilet mariniert mit Zitronenvinaigrette
- Mozzarella mit Buschtomaten, frischem Basilikum und Balsamico
- Feiner Octopus-Salat mit Avocado
- Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
- Erlesene Blattsalate, Feldsalat und Rohkostsalate
- Sauerrahmdressing und Balsamico-Vinaigrette
- Ofenfrisches Ciabattabrot

An der warmen Station erwartet Sie:

- Cremesuppe vom heimischen Muskatkürbis Steyrischem Kernöl, geröstete Kürbiskerne, Sellerie, Apfel und Limetten-Creme fraiche
- Knusprige Gänsekeulen mit Preiselbeer-Apfelrotkohl und Semmelknödel
- Schwäbische Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angusrind an feiner Bratensauce
- Rehbraten in Lemberger geschmort dazu Williams Birne und Preiselbeeren
- Saftige Spanferkelrollbraten
- Lachsfilet vom Norvegerlachs auf Wokgemüse an Zitronenbuttersoße, mit rosa Pfeffer

Passende Saucen... Bratensauce, Pilzrahmsauce, Pfeffersauce

Beilagen... Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Rotkraut, Semmelknödeln

Dessertbuffet

- Rote Grütze von ganzen Beeren mit Vanillesauce
- "TRILECE" - einen mit Milch, Sahne und gesüßter Kondensmilch getränkter Biskuit, getoppt mir einer cremigen Karamellsoße
- hausgemachte Obstsalat von frischen Früchten an Schokobrunnen

Bitte beachten Sie, dass es evtl. zu Änderungen bei den Speisen bis kurz vor Weihnachten kommen kann!

Preis pro Person 49,50 € (Kinder 4-13 Jahre 25,00 €)

Wir wünschen Ihnen ein gesegnetes und fröhliches Weihnachtsfest und zum Jahreswechsel von Herzen Gesundheit, Glück und viel Erfolg für die Zukunft. Ihre Familie LIKA & Team.