

Weihnachtsbuffet
am 25. und 26. Dezember 2019
ab 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr auf Schloss Solitude

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif

Buffet in der Schlossküche mit vielen Leckereien

Ackersalat mit Speck, Croutons und Kartoffeldressing

Krautsalat mit Kräutern

Tomatensalat mariniert mit Basilikum-Öl

Champignon in Balsamico

Mit Lorbeer und Kräutern gebeizter Lachs dazu Meerrettich und Senfsoße

Shrimps-Cocktail mit Ananas

Feinschmeckersalate mit Geflügel, Fisch und Gemüse

Klein geschnittenes, mediterranes Grillgemüse mit Olivenöl

Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept

Live aufgeschnittener Wacholderschinken

Maronensüppchen mit Zimtbutter verfeinert

Ganze Pute live tranchiert

Barbarie Entenbrust schonend zubereitet mit Gewürzhonig überbacken

Zartes **Hirschragout** in Sahnesoße mit Wacholder und Preiselbeeren

Kleine **Kalbschnitzel** in Salzbutter gebraten

Garnelen vom Grill in Zitronenbutter gebraten

Getrüffeltes Kartoffelpüree; Semmelknödel

Handspätzle; Duftreis

Karottengemüse; Apfelrotkraut

Vier verschiedene hausgemachte Eissorten, live zubereitet

Kuchenbuffet & Candybar

Espresso – Kaffee Bar

Preis pro Person 69,- Euro

Kinder bis 12 Jahre pro Kind 28,- Euro

Kinder bis 6 Jahren sind unsere Gäste