



## Weihnachtsbuffet 2018

38,00 €/ pro Person für unsere kleinen Gäste ab 3-12 Jahre berechnen

wir 26,60 € pro Kind

### Suppen

vegane Kürbis-Möhrensuppe mit einer feinen Zimtnote

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

dazu wird frisches Baguette serviert

### Vorspeisen

abwechslungsreiches Salatbuffet

hausgemachter Kräuterquark aus Schafsmilch

Rindercarpaccio mit Champignons

### Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Lamm

Gallowaybraten vom hofeigenen Rind

Rouladen vom hofeigenen Wasserbüffel

Lachsfilet in einer zarten Honig-Senf-Soße

### Vegetarische Gerichte

überbackene Spinat-Pfannkuchen-Röllchen in Käsesoße

### Beilagen

Klöße nach Thüringer Art, Kartoffel-Lauch-Gratin, Kartoffelspalten

Wildreismischung

Speckbohnen, Apfel-Rotkohl

Rosenkohl mit gerösteten Mandelblättchen, Butter-Mischgemüse

### Dessert

diverse Dessertvariationen

hofeigener Schafskäse mit Feigensenf