

Weihnachts-Büffet 2026

Kugeln der Besinnlichkeit

Gemüseballs auf Kichererbsen-Perlcouscoussalat & Dirty umami Dipp

* * *

Das kulinarische Lametta-Gewimmel

Mini-Carré von Ente süß-sauer

Feine Entenbrustwürfel in süß-saurem Gelée mit Zitronengrasmoussetopping

Mini-Dreieck von Räucherlachs mit Frischkäse

Zarte Räucherlachswürfel mit cremiger Frischkäsemasse auf Pumpernickelboden

* * *

Edel und Herzhafte Suppen

Rinderkraftbrühe vom Hohenloher Weiderind mit Mini-Maultäschle und Gemüse

Pastinaken-Ingwersüppchen mit Flammkuchentololy

* * *

Die Haupt-Attraktionen

- Kachelfleisch vom „Schwäbisch Hällischen Landschwein“ mit Rosmarin gebraten

- Schweinelende Lueger Art, paniert und gebacken

- Putenbruströllchen mit Pfifferlingen gefüllt

- Kabeljau Roulade „Kürbis“ mit Ahornsirup-Sesam Marinade und pikanter Füllung aus frischem Kürbis, Crème fraîche und Ahornsirup, getoppt mit Kürbis & Kürbiskernen

* * *

Die Saucen Werkstatt:

Sauce Provencal / Terijakisauce / Sauce Bearnaise

* *



Die Beilagen der Weihnachts-Elfen

Pfälzer Backkartoffeln

Süßkartoffelschupfnudeln

angebratene Kartoffelblinis

Troisdorfer Bandnudeln

Pommes frites servieren wir gerne auf Wunsch frisch für Sie am Tisch

* * *

Das Grünzeug

Auswahl an hausgemachten Salaten vom Büffet mit Blattsalaten und Dressing

sowie

Gemüse der Jahreszeit:

Spitzkrautrahmgemüse, Karotten-Kohlrabigemüse & Speckrosenkohl

* * *

Die süßen Sünden unterm Christbaum

Kaiserschmarrn in Butter caramelisiert mit Apfel-Birnen-Vanillekompott

fruchtiger Blechkuchen von der Bäckerei Seiler in Horchheim

Cheesecake im Glas auf Zimt-Keksboden und Beerensauce

Brezel Bites mit Zimt und Zucker, Bourbon Vanillesauce

Süße Lollys

* * *

Preis pro Person 54,50 €

Kinder zahlen 2,50€ pro Lebensjahr

Änderungen vorbehalten

Bitte Stornierungsfrist beachten

Eine kostenfreie Stornierung oder Änderung der Personenanzahl ist bis 7 Tage vorher möglich, bei

Absagen später als 7 Tage vorher werden 50% des Betrages pro abgesagter Person in Rechnung gestellt.

Weihnachts-Menü 2026



Kugeln der Besinnlichkeit

Gemüseballs auf Kichererbsen-Perlcouscoussalat
Dirty umami Dipp

* * *

Das kulinarische Lametta-Gewimmel

Pastinaken-Ingwersüppchen mit Flammkuchenhöllchen
Räucherlachs und Räucherlachsmousse auf Pumpernickel
Feldsalat mit Frenchdressing und gebackenem Steinchampignon

* * *

Der kulinarische Bescherungs-Gipfel

Medaillons im Kürbis-Schlafsack

„Schweinefiletmedaillons“ mit einer Kürbis-Sesamauflage
Süßkartoffelschupfnudeln, wilder Broccoli und Steinpilzrahmsauce
oder

Fischers Fritz im Orangen-Fieber

Kabeljau Roulade „Kürbis“

mit Ahornsirup-Sesam Marinade und Füllung aus
Kürbis, Crème fraîche & Ahornsirup, getoppt mit Kürbis & Kürbiskernen
auf Blattspinat und Troisdorfer Bandnudeln, Orangen-Pernodsauce
oder

Vegetarische Alternative

Die heilige Rolle der drei Orangenkönige

Nudelrolle mit Kürbis und Ricotta-Füllung
auf Blattspinat und Orangen-Pernodsauce

* * *

Die süße Sünde unterm Christbaum

„Das absolute Kaiserschmarrn-Drama“

(Frei nach dem Eberhofer-Krimi von Rita Falk)

Törtchen von Kaiserschmarrnparfait mit heißen Schattenmorellen,
Cheesecakecreme und schokolierten Nusscrumbeln

* * *

Preis pro Person: 54,50

Preis vegetarisch: 47,50

Änderungen vorbehalten