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 Flammkuchenloly
* * *
Die Haupt-Attraktionen
Schweinefiletmedaillons mit einer Kürbis-Sesamauflage
Civet vom Hirsch in einer sämigen Wild-Preiselbeersauce
Hähnchenbrustfilet mit winterlichen Bratapfel-Frischkäsefüllung
vegetarische Gemüselasagne mit Kürbis-Chutney
Kabeljau Roulade mit Ahornsirup Marinade & Kürbis & Crèmefraîchefüllung, Kürbiskernen
* * *

Die Saucen Werkstatt:
Sauce Provencial / Terijakisauce / Sauce Bearnaise
* *
Die Beilagen der Weihnachts-Elfen
Pfälzer Backkartoffeln — Kartoffelschupfnudeln
gebratene Kartoffelblinis — Troisdorfer bunte 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
Aprikosen-Pina Colada im Glas
Schwarzwälder Kirschkuchen im Glas
Lollys New York Cheescake mit Mango
Lolly Salzkaramel mit Mandeln und Vollmilchschokolade
* * *

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 Flammkuchenlolly
Räucherlachs und Räucherlachsmousse auf Pumpernickel
Feldsalat mit Kürbisvinaigrette und gebackenem Steinchampigon
* * *

Der kulinarische Bescherungs-Gipfel
Medaillons im Kürbis-Schlafsack
„Schweinefiletmedaillons“ mit einer Kürbis-Sesamauflage
Troisdorfer bunte Bandundeln, Spitzkohlgemüse und Terijakisauce
oder
Fischers Fritz im Orangen-Fieber
Kabeljau Roulade
mit AhornsirupMarinade und Füllung aus
Kürbis, Crème fraîche & Ahornsirup, getoppt mit Kürbiskernen
auf Blattspinat und Troisdorfer bunte Bandnudeln, Orangen-Pernodsauce
oder
Vegetarische Alternative
Die heilige Rolle der drei Orangenkönige
Strudel von frischem Gemüse
auf knackigem Spitzkohl 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