



V A R I A R I

XMAS MENU

Buffet | Vorspeisen

Weihnachtlich geschmortes Rotkraut mit Balsamico
/ Feta-Joghurtcreme mit Thymian / Harissa
/ geröstete Haselnüsse / Lauchzwiebeln

Karottenhummus / bunte Ofen-Karotten mit Stern-
anis und Tandoori / Tahinsauce / Cashewkerne
/ Granatapfel

Gebratener, karamellisierter Fenchel / weiße Bohnen
und Bohnenpüree / Estragon / Blutorangenfilets
/ Edamame

Orientalischer Ofen-Kürbis / Portulak / Dressing mit
Kreuzkümmel / Granatapfel / schwarze fermentierte
Walnüsse / marinierter Fetakäse

Baby-Leaf-Salat / Orangen-Lavendel-Dressing

Marinierter Cedri-Zitronensalat / Safran-Chili-
Garnelen / gegrillter Oktopus / Salicorn

Bunte Bete / Birne / Calvados-Balsamdressing
/ Burrata / Rucola

Couscous von gerösteten Auberginen / Mini-Paprika
/ Paprika-Rauch-Creme / orientalische Aromaten

Wirsingblätter-Röllchen / Rundkornreis / Safran
/ Aprikosen und Berberitzen / Joghurt-Minz-Dip

Gebratene Artischockenböden / getrocknete
Tomaten mit Kapern / Pinienkerne / Gewürzöl

Weihnachtlich geschmorter Sellerie / Rote-Bete-
Hummus und Ragout / geschmorter Lauch
/ Affilakresse / Senfsaatkaviar

Geschmorter Rotkohl / Citrus-Joghurt-Dip
/ Umesu-Pflaumenkompott / Haselnuss

Spinatsalat / Datteln / geröstetes Fladenbrot / Rote
Zwiebeln / Kichererbsen

Alblinsensalat / Dörrobst / gebratenes Wurzel-
gemüse / Karottenpüree / dunkler Essig

Gebackener Rosenkohl und Flowe-Sprots / Tahin-
sauce / Röstzwiebelcrunch / marinierter Fetakäse

Weißkrautsalat / Pomelo / Karotte / Kräuter

BBQ-Blumenkohl im Ganzen / Chimichurri
/ geröstete Pinienkerne / Lauchzwiebeln / konfierte
Tomaten

Lauwarme geschmorte Möhren / Hummus /
Estragon-Orangen-Sud / Beete / Crunch

Baba Ganoush / Mini-Auberginen und Paprika /
fermentierter Knoblauch / geräucherte Paprika-
creme / Auberginenkaviar / gebackene Aubergine /
Rucola

Hauptgänge am Buffet

FLEISCH

Rosa gebratene Barbarie-Ente / Pflaumen-Sake-Lack / Pak Choi / Pflaumen

Flake Stake / Pfeffersauce / Süßkartoffel / Birnenrotkohl

Maispoularde / Pistazienpesto / Pilzgemüse

Roastbeef / karamellisierte Rüben mit Topinambur

FISCH

gebratener Zander / Bilbaina-Sauce / Kichererbsen / Räucherpaprika

Saibling / Lauchsauce / Kräuteröl / Apfel / Buttermilch

VEGI und VEGAN HG

Perlgraupe Risotto / Rote Bete / karamellisierte Lauchzwiebeln / Parmesanchips

Kürbis-Carbonara / frische Tagliatelle / 24 Monate gereifter Parmesan / karamellisierte rote Zwiebeln

Pad Thai Nudeln / verschiedene Toppings / Räucher-
tofu / Erdnussauce / buntes Gemüse aus dem Wok
/ Frontcooking / vegan

Polenta-Pilz-Braten mit Wirsing / Trockenfrüchte
/ Rote-Bete-Glaçage / Rote-Bete-Sprossen

Koreanische Gnocchi / Knusprige Chili-Sauce

BEILAGE SÄTTIGUNG

Bunte gebackene Kartoffeldrillings & Süßkartoffeln
/ Cajun Style / Babyspinat

BEILAGE GEMÜSE

Wilder Brokkoli und Blumenkohl vom Keltenhof
/ geröstete Mandeln / Cranberrys

Schwarzwurzelgemüse / Shiitake-Pilze / Sesam

DESSERT AM BUFFET

Tarte au Citron & Limon / Basilikumbaiser / Beeren

Mousse au Chocolat Blanc / Ananas-Mango
/ Nougatcrunch

Mascarpone / Apfel / Estragon / Yuzu

Dunkles Schokomousetörtchen / Passionsfruchtkern
/ Crumble

Sake-Birne / karamellisierte Cashews / Weiße
Schokomousse mit Frischkäse / Baiser

Kaffee-Tonkabohnen Panna Cotta / Mangoragout