



AKAZIENHOF

Land | Gast | Haus

Weihnachtsbuffet 2018

Vorspeisen

Steinpilzcreme mit Pumpernickelbröseln
Verschiedene Wildpasteten und Terrinen mit Waldorfsalat und Preiselbeeren
Antipasti aus Wintergemüse
Hausgemachte Hirschsalami
„Kisir“ Kichererbsensalat mit Bulgur und Granatapfel
Rote Bete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen
Matjes-Lachs-Tatar mit frischer Gurke, Dillsenf und Sahnemeerrettich
Geräucherte Barbarieentenbrust mit Fenchel-Orangensalat
Rillette und hausgemachtes Brot

Hauptgerichte

Gänsebraten mit Bratpfelsauce und Backpflaumen
Gebratene Landente auf Röstgemüse
Damhirschbraten mit Waldpilzsauce
Kabeljaufilet im Speckmantel auf Mangold
Vegetarische Wirsingroulade mit orientalischem Couscous gefüllt
Kirschrotkohl, gegrillte Kürbisspalten mit Honig, Schwarzwurzelgemüse in Rahm
Kartoffelklöße, Krokette, gebratene Semmelknödel

Dessert

Mokkacreme mit Eierlikörsahne
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Rumtopfrüchte in Gelee mit Zimtsauce

Wir berechnen € 39,50 pro Person.

Kinder werden wie folgt berechnet:
Kinder von 0 - 2 Jahren ohne Berechnung, Kinder von 3 - 7 Jahren zahlen 50%,
Kinder von 8 - 12 Jahren zahlen 80%.

Alternative Kindergerichte (auf Vorbestellung):

Kleines Schnitzel mit Erbsen und Krokette	€ 9,50
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes	€ 8,50
Spaghetti mit frischer Tomatensauce	€ 7,50