

Winterbuffet 1

Kalte Speisen:

Roggenfarine, Baguette und Party Semmeln
leicht gesalzene Landbutter

Wintersalate in Orange-Walnuss-Dressing

Cocktail von Winterspargel und Kürbis
in Ingwer-Thymian-Crème

Räucherlachs und Forellenfilet
mit Chicoreespitzen in Zitronen crème

Marinierter Thunfisch mit weißen Bohnenkernen
getrockneten Tomaten

Gefüllter Kaninchenrücken mit Entenleber auf Muskatkürbis
mit Ingwer-Chilli-Vinaigrette

Ausgelöster Wildschweinrücken
mit Artischocken und Waldpilzen

Garnierte Bauernente
mit eingelegten Backpflaumen und Apfel-Lauchsalat

Dessert:

Dallmayr Bratapfelcharlotten
mit Calvadossauce

Spekulatiusmousse
mit beschwipsten Punschkirschen

Gedeckpreis pro Person: EUR 34,00 (netto)

Winterbuffet 2

Kalte Speisen:

Baguette und Party Semmeln
Sauerrahmbutter

Süß-scharfer Glasnudelsalat mit Poulardenbrust
und exotischen Früchten

Flusskrebse in Tomatengelee und gekräuterter Crème Fraiche

Heißgeräucherter Stremellachs mit Sahnemeerrettich

Bodenseezander in Anis-Zitronen-Salz gebeizt
an grünem Spargelsalat

Mild geräucherter Wildschinken
mit Sternfrucht garniert und eingelegten Feigen

Perlhuhnterrine mit Morcheln
und eingelegten Balsamicozwetschgen

Tranchen vom Rehrücken
mit Sauce Cumberland an Waldorfsalat

Desserts:

Lebkuchenmousse
mit Rotweibirnen und Mandelsauce

Mandarinen-Joghurt-Crème
mit Nougatschaum und eingelegten Zwergorangen

Gedeckpreis pro Person: EUR 39,00 (netto)

Winterbuffet 3

Kalte Speisen:

Würzige Brotsorten und Sauerrahmbutter

DALLMAYR LACHSVARIATION
Hausgebeizter Graved Laks mit Senf-Dillsauce
Heißgeräucherter Stremellachs mit Sahnemeerettich

DALLMAYR KRUSTENTIERE
Shrimps in Cocktailsauce
Riesengarnelen mit Chilisauce

DALLMAYR WILDAUSWAHL
Fasanterrine mit gebratenen Champignons,
Rehpastete in der Teigkruste mit Trauben garniert

DALLMAYR BARBARIE ENTE
ausgelöst und tranchiert
mit Maronenpüree und Orangenfilets garniert
an Waldorfsalat

DALLMAYR REHRÜCKEN
gebraten und tranchiert
auf Waldorfsalat angerichtet und mit Früchten garniert

Desserts:

Nougatmousse mit frischen Feigen

Mousse von der Weihnachtsschokolade

Gedeckpreis pro Person: EUR 37,00 (netto)