

Advents-Buffet

Kürbiscremesuppe mit feiner Orangen-Ingwer-Note

Brotkorb mit gewürzter Butter und Dip

Yufka-Röllchen mit Schafskäse und Petersilie gefüllt

Mini-Quiches mit Speck/Zwiebel-Füllung

Eichblattsalat mit „Eifeler Ziegenkäse“ und Walnüssen

Feld- und Endiviensalat mit gebratenen Champignons

Rote-Beete-Carpaccio mit frischem Meerrettich und Limonenessig

Mango-Mozzarella mit Haselnuss-Vinaigrette

Geflügel-Cocktail mit Aprikosen und Zuckerschoten

rosa gebratene Entenbrust mit Thymiankruste auf Linsensalat

Räucherfischplatte

Burgunderbraten vom Rind mit Pfifferlingen, dazu Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl

Medaillons vom „Eifelschwein“ in Pfeffer-Rahmsauce mit Butterspätzle

Maronen-Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln und Spitzkohlgemüse

Tagliatelle mit Kräuterseitlingen

bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

„Mousse au chocolat trifft Spekulatius“

Apfel-Crumble mit feiner Zimtnote

Panna cotta mit karamellisierten Aprikosen