

# Weihenstephaner

B E R L I N

Sehr geehrte, liebe Gäste,

im Folgenden finden Sie unseren **Buffetvorschlag für Weihnachten 2018**.

Das aufgeführte Buffet ist ab einer Gruppenstärke von 25 Personen und nur unter Vorbestellung buchbar.

## Unser Winterbuffet

### Vorspeisen

Kitzbüheler Weihnachtsschinken mit Estragonsenf und frischem Kren  
Felsenkellerschinken mit Bergkäse geräuchert  
Hausmacher Geflügelterrinen mit Apfelkompott  
Weihenstephaner Gänseschmalz  
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren

### Salate

Weihenstephaner Waldorfsalat  
Karotten - Orangensalat  
Salatherzen mit Schnittlauchvinaigrette

### Suppe

Geflügelconsommé mit Grießnocken

### Hauptgerichte

Knusprig gebratene Entenkeule mit Orangen - Thymiansauce  
Deftiges Wildgoulasch mit Preiselbeerschmand  
Pochierter Alpenlachs mit Sternanis und Dillrahm  
Maronen-Pilzragout auf Tagliatelle

### Beilagen

Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl  
Kartoffelklöße, Semmelknödel und Petersilienkartoffeln

### Desserts

Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce  
Spekulatiusmousse mit Waldbeerenkompott  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Himbeersahne

EUR 39,50 pro Person

