

Weihnachtsbüffet für Freunde "Tannengrün"

Folgend, freuen wir uns, Ihnen unsere Inspirationen für Ihre Feierlichkeit zu präsentieren. Die Auswahl dieses Angebots muss einheitlich – mindestens 10 Tage vor Veranstaltung – erfolgen.

> Brotauswahl von der Bäckerei Tinnes, Merzig Kräuterquark, Butter, Griebenschmalz & Tomatentapenade

> > ***

Feldsalat mit Kartoffeldressing und gehacktem Landei Blattsalate mit Barrique-Apfelessigvinaigrette geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne Chicorée-Orangensalat mit Walnuss und Gorgonzola Weißkrautsalat mit Kümmel und krossem Speck pochierter Lachs am Stück mit Meerrettich Schmand

Maronencrèmesüppchen mit Brotcroûtons

Kalbsbraten aus dem Ofen mit Cranberryjus geschmortem Wurzelgemüse, Kartoffelgratin gebratenes Doradenfilet an Pommery-Senfkörner-Velouté Kürbis-Lauchragout und Bandnudeln von Familie Rock, Borg Serviettenknödel mit Champignons á la crème

Mousse au Chocolat mit Zimtorangen Spekulatius-Ofenschlupfer mit Karamellsoße Bratapfelcrème mit Zwetschgenkompott Käseauswahl vom Büffet mit Aromaten

Preis pro Person 72€



Selbstverständlich können Sie einzelne Gerichte aus unserer aktuellen Speisekarte wählen und in Ihrem Wunschbüffet einbauen.

Bitte lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen! Wir erstellen mit Ihnen gemeinsam ein individuelles Büffet.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Büffet- und Lebensmittelpreise sind vorbehaltlich und richten sich nach den aktuellen Marktpreisen der Lebensmittel.

Bitte beachten Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB's) die wir auf unserer Website veröffentlichen, siehe: https://www.hotel-saarschleife.de/de/agb/

Alle mit diesem Symbol "≉" gekennzeichneten Gerichte sind vegetarisch.