

Auswahl für ein weihnachtliches Buffet

Kalte Platten – Vorspeisen

Hausgebeizter Craved Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße
Babyshrimps in Cocktailsoße

Südtiroler Bauerng´raicherts
Bauernplatte mit gekochtem Schinken, Putenschinken,
Kaminwurz, Fleischpflanzerl, Wurstvariation e.t.c.
Tomaten – Mozzarella

Butter, hausgemachtes Griebenschmalz
Essiggurkerl, Pepperoni, Oliven
Angemachter Kräuterquark

Käsevariation mit frische Früchte

Und dazu alles, was der Bäcker so zu bieten hat !!

Hauptspeisen

Hirschedelgoulasch mit Maronen in Nussrahmssoße, Wildpreiselbeeren und Semmelknödel

Ofenfrische Bauernente mit Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und Entensoße

Desserts

Mousse aux chocolat
Lebkuchenparfait mit Glühweinsoße und Orangenfilets

Pauschalpreis p.P. 29,- €