

A festive Christmas scene featuring a wooden star, a potted plant, and warm bokeh lights. The scene is set on a wooden surface, with a white pot containing a small plant with pink and red flowers. The background is filled with warm, glowing bokeh lights, creating a cozy and inviting atmosphere.

Weihnachten feiern.

EXKLUSIVE WEIHNACHTSBUFFETS & WEIHNACHTSMENÜS FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER.

Weihnachtsmenüs

- Das Feine -

Marinierte Lachsforelle, Tomatenlasagne, Wildkräuter
12,10€

Pilzconsomè Celestine
7,80€

Brandenburger Hafermastgans, Rotkohl, Grünkohl, Thüringer Klöße
23,50€

Weißes Mocca Mousse, Rotweineis
13,80€

- Das Klassische -

Rosenkohlsüppchen, Kastaniensplitter
7,80€

Brandenburger Landente, Rotkohl, Thüringer Klöße
22,50€

Schokoladen Soufflee, Vanilleschaum, Rumpflaumen
13,80€

- Das Elegante -

Bouillon von der Landente, feiner Cherry
7,80€

Lachsfilet, getrüffelter Spitzkohl, Traubensoße
21,70€

Feines dunkles Schokoladenmousse, Biskuit, Creme Eis
13,80€

Die Menüs sind buchbar ab 10 Personen und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



Weihnachtsbuffet

- Weihnachtsduft -

Vorspeisen

Weihnachtlicher Backschinken mit Glühweinmarinade
Gänseleberterrinen im Baumkuchen
Große Auswahl von Räucherfischen
Blatt- und Wildsalat mit Himbeerdressing
Fine de claire Auster mit Käsebrot
Butter und Brotauswahl

Suppe

Rosenkohlsüppchen

Hauptgänge

Brandenburger Landente
oder
Knusprige Hafermastgans
mit Rotkohl, Grünkohl, Maronen und Thüringer Klößen

Lachsfilet

auf getrüffeltem Lauch mit Dillkartoffeln

Dessert

Schokoladenmousse mit Vanillesahne

Käseauswahl

Butter und Brot

48 € p.P. ab 30 Personen buchbar.



Weihnachtsbuffet

- Lichterglanz -

Vorspeisen

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Gebratene Garnelen auf Honigmelone
Auswahl von Fleisch und Gemüsepasteten
Kandierter Nusschinken vom Apfelschwein

Suppe

Wildcreme mit Currysahne

Hauptgänge

Rehkeule in Preiselbeersahne
mit Rotkohl und Schupfnudeln

Gebratenes Barschfilet auf getrüffeltem Winterkohl
und Butterkartoffeln

Dessert

Gefüllter Bratapfel mit Glühweinsöße

Apfelstrudel mit Eierlikör-Zimt-Soße

Käseauswahl
Butter und Brot

44 € p.P. ab 30 Personen buchbar.



Weihnachtsbuffet

- Wintermärchen -

Vorspeisen

Cocktail von Eismeershrimps
Winterliche Salate mit Balsamdressing
Crème Brûlée vom Ziegenkäse
Räucherforelle auf Linsen
Geräucherte Entenbrust auf eingelegtem Kürbis

Suppe

Krebssüppchen mit Dill

Hauptgänge

Entenbrust mit Rosenkohl
und Rosmarienkartoffeln

Bachforellenfilet und gedünsteter Aal
in Dillrahm mit Wintergemüse und Butterreis

Dessert

Rumfrüchte in Gelee
Warmen Apfelkrapfen auf Zimtschaum

Käseauswahl
Butter und Brot

42 € p.P. ab 30 Personen buchbar.



Das Weihnachtsfest

Das Weihnachtsfest

Vom Himmel bis in die tiefsten Klüfte
ein milder Stern herniederlacht;
vom Tannenwalde steigen Düfte
und kerzenhelle wird die Nacht.

Mir ist das Herz so froh erschrocken,
das ist die liebe Weihnachtszeit!
Ich höre fernher Kirchenglocken,
in märchenstillen Herrlichkeit.

Ein frommer Zauber hält mich nieder,
anbetend, staunend muß ich stehn,
es sinkt auf meine Augenlider,
ich fühl's, ein Wunder ist geschehn.

Theodor Storm

Wir wünschen Ihnen eine schöne und
besinnliche Advents- & Weihnachtszeit!