

Gänsebuffet

13.11.2021



Zur Begrüßung auf den Tischen

Verschiedene Brötchen Aromabutter | Meersalz

Vorspeisen

Winterliche Salate mit Kartoffel-Majoran-Dressing

Gezupftes von der Entenkeule auf Schwarzwurzelsalat

Himmel und Erde – Blutwurst, Kartoffelpüree und karamellierter Apfel

Linsensalat mit Lachs

Kürbiscremesuppe

Hauptspeisen

Brust und Keule von der Martinsgans
mit Apfelrotkohl und gefüllten Kartoffelknödeln
Orangensauce

Gebratene Schupfnudeln auf Gewürztraminer-Kraut und Waldpilzen

Dessert

Crème brûlée mit Tonka-Bohne

Bratapfel mit Marzipan, Rosinen und Mandeln

Schokoladenmousse mit Mandarinenpüree und Knusper topping

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris (spritzig), Vio (still)

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Weine

Bus Grauburgunder, trocken, Pfalz

Duftaromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtige Aromen

Hothum Faulenzer Rotweincuvée, trocken, Rheinhessen
Kräftige dunkle Fruchtaromen, mild und fruchtig-holzig im Nachgang

Biere aus dem Hause Pott's

Landbier, Leeze und Alkoholfreies Pils