

# Weihnachts BRUNCH

## VORSPEISEN

### Roastbeef

mit Waldorfsalat und Kräutermousse

### Lachsterrine

mit Avocado Mousse, Honig-Senf-Vinaigrette und Orangenkaviar

### Mozzarella di Bufala

mit Paradiseiser, Basilikum-Pesto und Rucola-Bukett

### Gemüse Antipasti

mit Prosciutto Crudo, Melone und Parmesan

## HAUPTSPEISEN

### Quiche

Roquefort / Lorraine / Ratatouille / de Fromage

### Gemüse-Consommé

mit Profiteroles und Gemüse-Paysanne

### Barbarie Entenbrust à l'orange

mit Kartoffel-Sellerie-Püree

### Zander

mit Polenta-Taler und mediterranem Gemüse

### Ravioli

mit Ricotta und Rucola, Sauce Mornay und Granatapfel

### Kalbsbraten

mit Serviettenknödel, Pilzrahmsauce und Preiselbeeren

### ★ Salaten

mit Dressing und Gebäck am Buffet

## NACHSPEISEN

### Dessertvariation

mit Obst

### Käseplatte

mit Mango-Ingwer-Chutney, Nüssen, Obst und Baguette



# Christmas BRUNCH

## APPETIZERS

### Roast beef

with Waldorf salad and herb mousse

### Salmon terrine

with avocado mousse, honey-mustard vinaigrette, and orange caviar

### Mozzarella di Bufala

with tomatoes, basil pesto, and arugula bouquet

### Vegetable antipasti

with prosciutto crudo, melon, and parmesan

## MAIN COURSES

### Quiche

Roquefort / Lorraine / Ratatouille / Cheese

### Vegetable consommé

with profiteroles and vegetable paysanne

### Barbarie duck breast à l'orange

with potato-celery purée

### Zander

mit Polenta-Taler und mediterranem Gemüse

### Pike-perch

with polenta cakes and Mediterranean vegetables

### Roast veal

with bread dumplings, mushroom cream sauce, and lingonberries

### ★ Salads

with dressing and pastries at the buffet

## DESSERTS

### Dessert assortment

with fruits

### Cheese platter

with mango-ginger chutney, nuts, fruit, and baguette