

*Weihnachtslunchbuffet  
2017*



*Lauwarmer Lachs aus dem Kräuterdampf  
Buchenholzgeräucher norwegischer Lachs und  
Dillgebeizter Graved-Lachs & Butterfisch  
Tatar vom Schweinemett mit roten Zwiebeln und Kapern  
mit Knoblauch und Kräutern gebratene Riesengarnelen  
Verschiedene Terrinen  
Mozzarella mit zweierlei Pesto  
Zweierlei Carpaccio mit verschiedenen Salsas  
Salat Nizza, griechischer Fetasalat,  
verschiedene Rohkostsalate*

*\*\*\*\*\**

*Supreme vom Maishähnchen an Waldpilzsahnesauce  
Niedertemperatur gegarte Schweinefilet an einer  
Paprika-Pfeffersauce  
Sanft gegarte Entenkeulen an einer Barolosauce  
Trio von Edelfischen an einer Weißburgundersauce  
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffel, bunte Jahreszeitengemüse  
verschiedene Pasta mit Käse- und Tomatenkräutersauce*

*\*\*\*\*\**

*Festliches Dessertbuffet  
Tiramisui, Creme Bruleé, Panna Cotta mit Erdbeersauce,  
verschiedene Mousse und Cremes,  
Eistorten  
Erwachsene 39,80 € Kinder bis 12 Jahre 18,50  
Kinder bis 5 Jahre frei*

*Wir bitten um Reservierung per Mail  
[info@Hotel-Scheidberg.de](mailto:info@Hotel-Scheidberg.de)*

