



## *Sheraton Grand - Weihnachtsbuffet* *25. und 26. Dezember 2019*

### *Suppe*

Steinpilz Consommé mit Steinpilzravioli

### *Salate*

Roterübensalat mit karamellisierten Walnüssen  
Waldorfsalat mit Hirschschinken  
Schwarzwurzelsalat mit Haselnussöl  
Tomate-Mozarella Salat mit Junglauch und Schalotten  
Meeresfrüchtesalat mit Wurzelgemüsen und Zitrone  
Bunte Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings

### *Vorspeisen*

Krenmousse im Räucherlachsmantel mit roten Rüben  
Rosmarinschinken und Schinkenröllchen mit Gemüse-Gervais  
Blumenkohl-Broccoli Terrine mit Luft getrocknetem Landschinken  
Mariniertes Rindfleisch mit Schnittlauch-Schalotten Vinaigrette  
Kabeljau im Speckmantel auf „Englischem“ Selleriesalat mit Pinienkernen  
Meeresfrüchte mit Jungem Gemüse in Safran-Gelee mit Limetten Crème Fraîche

### *Hauptspeisen*

Im Wok gebratene Black Tiger Garnelen mit Ingwer-Zitronengrassauce und knackigen Asiagemüse  
Spanferkel mit Sauerkraut und Handgedrehten Semmelknödel  
Königsmakrele im Ganzen gebraten mit Bratkartoffel und Edelpaprika  
Geflämmtter Fjordlachs auf Balsamico Linsen und Mediterranem Gemüse  
Kalbsragout mit Wurzelgemüse und Trüffelkroketten  
Rosa gebratener Hirschrücken in Vermouth-Demi Glace mit glasiertem Spitzkohl und Speckpanzen  
Kürbisknödel in Gruyere-Velouté mit Blattspinat

### *Dessert*

Köstliche Dessertkreationen von unserem Chefpatissier

***EUR 52 pro Person***

inklusive Sekt und Gedeck