

(Neihnachten im Schloss Auel

DIE SERVIERTE VORSPEISE

VORSPEISENBARIATION VON HAUSGEBEIZTEM LACHS MIT KARTOFFELRÖSTI

GÄNSERILETTE AUF PUMPERNICKEL

ROTE BETE BIRNENSALAT MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE

GEMÜSE COUS COUS MIT ENTENBRUST

ANTIPASTI IN ALTEN BALSAMICO

DIE HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

PASTA IN TRÜFFEL-SAHNESAUCE

DUETT VON EDELFISCHEN UND GAMBAS IN SAFRAN MIT BLATTSPINAT UND BASMATIREIS

KLASSISCHES ROASTBEEF IN EINER DIJONSENF-KRUSTE AN SC. BERNAISE MIT GRATINERTE KARTOFFELN UND GLACIERTEN GEMÜSE

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS VOM BUFFET

WINTERLICHE DESSERTVARIATIONEN
VIN EIS BIS HEISS

69,- € PRO PERSON INKLUSIVE APERITIF KINDER UNTER 6 JAHREN SIND EINGELADEN VON 6 BIS 12 JAHRE 30,- €