



**WEIHNACHTS-
BUFFET**
im Café am Park

am 1. + 2. Weihnachtsfeiertag
von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Waldorfsalat mit Sellerie und Walnüssen
Blattsalat mit Dressings

Rosa Roastbeef mit Remouladensauce
Rauchfisch (Lachs, Forelle)
Sahnemeerrettich, Dill-Senf-Sauce
Cremesuppe vom Hokaidokürbis
mit Nordmeergarnelen

Entenkeule mit Orangensauce
Roulade vom Jungschweinsrücken mit
Pilzrahmsauce
Wildragout in Rotweinsauce
gebratenes Wildlachsfilet

Rotkohl, Steckrübengemüse, Rosenkohl,
Pastinakengemüse

Risolee-Kartoffeln, Haselnuss-Spätzle,
Macaire-Kartoffeln, Petersilienpüree

Gefüllter Bratapfel u. Lebkuchenmousse

pro Pers. 23,50 €

Preis incl. MwSt. und Bedienung

*Wir bitten um rechtzeitige Reservierung unter der
Telefonnummer 0 49 42 - 20 26 00*

Wir machen
**Ihre Feier
zum Fest!**



Planen Sie auch gerade Ihre Feier?

Egal ob Betriebsfest, Familien- oder Vereinsfeier. Der Partyservice der Leuchtturmküche unterstützt Sie gerne mit Rat und Tat und köstlichen Buffets für Ihre Feier.

Selbstverständlich können Sie auch unser Café für Ihre Veranstaltung in Anspruch nehmen. Unsere Räumlichkeiten reservieren wir gerne für Sie.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
unter 0 49 42 – 20 26 00

Weihnachtsangebote



**Schauen Sie einfach mal rein,
wir liefern Ihnen das Weihnachtsessen
bequem nach Hause**

**ZUSATZANGEBOT
FÜR DEN 25.+26.12.2017**

Maronenschaumsuppe
Entenkeule mit Orangensauce
Rotkohl und Knödel
Spekulatiuscreme

Preis pro Person 9,50 €

**SILVESTERANGEBOT
AM 31.12.2017**

Matjestartar, Räucherfisch (Lachs, Forelle)
Fleischsalat, Käse, Camembert
Brot und Butter

Preis pro Person 9,50 €

**BUNTER FESTTAGSTELLER
ZUM ABENDBROT**

Geräucherter und gekochter Schinken
Käsevariation, Boulette,
Spargel-Schinken-Röllchen, Heringssalat
Brot und Butter

Preis pro Person 9,80 €

3 - G Ä N G E - M E N Ü

Weißweincrèmesuppe
Gebratenes Wildlachsfilet auf Gemüsebett
dazu eine Dill-Zitronenbutter
und Salzkartoffeln
Vanillecreme mit Zimtpflaumen

Preis pro Person 12,00 €

WEIHNACHTSANGEBOT

Steinpilzcrèmesuppe
Spießbraten gefüllt mit Backpflaume, dazu Sauce,
Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln
Weiße Mousse au Chocolat
mit Rumkirschen

Preis pro Person 10,50 €

T E L L E R G E R I C H T

Wildragout mit Waldpilzen
dazu Apfelrotkohl, gefüllte Rotweibirne
und Serviettenknödeln

Preis pro Person 12,50 €

BUFFET DES MONATS

kalter Teil

Eingelegtes Gemüse
Panierten Hähnchensticks mit Currydip
Graved Lachs
Bunte gemischte Salatplatte
mit zwei verschiedenen Dressings

warmer Teil

Gebratener Lachsforelle, Sauce Hollandaise
Schweinefilet gefüllt mit Speck und Zwiebeln,
Rinderrouladen,
dazu Rotkohl, Broccoli, Pariser Karotten
Salzkartoffeln oder Kartoffelgratin

Dessert

Bratapfelcreme mit Zimt
Weiße Mousse au Chocolat

Preis pro Person 22,50 €

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Preise für Anlieferung und Aufbau nach individueller Vereinbarung / Änderungen vorbehalten

Fragen zu unseren Angeboten beantworten unsere MitarbeiterInnen gerne vor Ort oder telefonisch unter: 0 49 42 - 20 26 00