

# Weihnachtslunchbuffet 2018



*Lauwarmer Lachs aus dem Kräuterdampf  
Buchenholz geräucherter norwegischer Lachs und  
Butterfisch, Gebeizter Graved-Lachs  
mit Knoblauch, Kräutern & Rucola gebratene Riesengarnelen  
Serrano-Parmesan-Olivenöl, Sardine, Tomate und Rucola  
Mozzarella & zweierlei Pesto  
Duo von Carpaccio mit verschiedenen Salsas  
Salat Thun, griechischer Feta und Ziegenkäse  
gratiniert auf Tomaten-Kräuterbett  
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  
Pastauswahl mit zweierlei Saucen*

\*\*\*\*\*

*Festliches Dessertbuffet  
Tiramisu, Creme Bruleé, Panna Cotta mit Erdbeersauce,  
verschiedene Mousse und Cremes,  
Eisauswahl,*

*Frohe Weihnachten wünscht Ihnen Familie Dietzen  
und das ganze Scheidbergteam*

*42,00 € Erwachsene  
19,50 € Kinder von 8- 12 Jahre  
12,00 € 5-7 Jahre*

*Wir bitten um Beachtung No Shows werden berechnet.  
Reservierung bitte per Mail*

