Weihnachtsbuffet 2026

25./26. Dezember Mittagsbuffet
25.Dezember Abendbuffet

Vitello Tonnato
Hausgemachte Hähnchengalantine mit Aprikose und Preiselbeere gefüllt, Sauce Cumberland und gepickelten Kürbis
Edler Fisch aus dem Buchenrauch mit Sahne Meerrettich und Honig-Senfsauce
Antipasti-Auswahl (vegetarisch)
Salatstation (vegetarisch)
Brotauswahl mit Butter und hausgemachten Gänseschmalz
Cremige Kartoffel-Lauchsuppe (vegetarisch) mit Toppings

Roastbeef am Stück gebraten mit Pfeffersauce
Gänsebraten in kräftiger Gänsesauce
Schweinefiletgeschnetzeltes mit Champignons und Lauchzwiebeln
Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen-Dillsauce
Ofentomaten gratiniert mit veganem Feta und Kräutern (vegetarisch)

Kartoffel-Lauchgratin
Trüffel-Pommes frites
Kartoffelklöße mit Semmelbutter
Pasta mit Parmesan, Tomate, Zitrone und Basilkumpesto
Herzhafter Gemüsereis Bullerjahn Style
Gemüse vom Wochenmarkt (Karotte, Blumenkohl, Kohlrabi, Erbse, Bohne)
Herzhafter Apfelrotkohl

Weihnachtlicher Lebkuchen-Panna Cotta mit Amaretto-Kirschen
Bratapfelmousse
Dunkles Schokoladenmousse
Frisches aufgeschnittenes Obst

45,00 € pro Person
(Kinder: 0-3 Jahre = kostenfrei, 4-11 Jahre = 50 %, ab 12 Jahre = voller Preis)
Es wird kein extra Kinderbuffet geben. Sollte nichts dabei sein, können die Kinder bis 11 J. ein Gericht von der Kinderkarte bestellen.

BULLERJAHN