

25. Dezember 2019 & 26. Dezember 2019

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Hausgeräuchertes Roastbeef vom Michaelsberger Bio-Angusrind
Kirschtomaten-Orangensalat mit Büffelmozzarella und Vanille verfeinert
Praline von dem Michaelsberger Bio-Angusrind
Rote-Beete-Mousse mit Walnuss-Crumble
Quiche von Räucherlachs, Kürbis, Apfel und Parmesan
Eiersalat „Snowman“ mit Kräutervinaigrette
Bunte Rohkostsalate | Knackiger Feldsalat | Blattsalate
Salatkerne | Nüsse | Kracherle | Michaelsberger Speckwürfel
Sauerkirsch-Dressing | Apfel-Balsamico-Dressing | Schäfer's Hausdressing



Essenz vom Ochschwanz mit Gemüse- und Fleischeinlage
Cremesuppe von der geräucherten Tomate
mit Vanillesahne und gepfefferten Knoblauch-Croûtons



Knusprig geschmorte Gänsekeule im Pflaumensud
Rollbraten vom Michaelsberger Bio-Angusrind
Rosa gebratener Rostbraten, unter der Zwiebel-Senfkruste
Wildragout vom heimischen Wild
Gefüllter Kürbisbraten mit Maronen, Reis und Apfel
Spinat-Lachs Canneloni mit gepfeffelter Parmesansauce
Apfel-Rotkraut | Marktfrisches Bio-Gemüse | hausgemachte Bio-Spätzle
Kartoffelknödel in Zwiebelschmelze | gebackene Ofenkartoffeln
Portwein-Jus | Pilzrahmsauce



DAS HIGHLIGHT – David's Eistorte
„Frozen Snowman“

Schokolade, Kokosnuss, Vanille-Cookies, Zimt, Birne

Lebkuchen Panna-Cotta mit Schokoladen Crumble
Weißes Kaffee-Schokoladen Mousse
Hausgemachter „Croquembouche“
Bratapfel-Muffin
Birnen-Zimt-Creme

Valrhona Schokoladensauce | Vanillesauce | Beerenragout

Buffetpreis pro Person 45,90 €

Kinder 0-1 Jahre kostenfrei | Kinder 2-4 Jahre 5,90 €

Kinder von 5-8 Jahre 15,90 € | Kinder von 9-12 Jahre 25,90 €



Wir bitten um Reservierung unter 06269 45071 oder restaurant@schaefers-michaelsberg.de

Am Abend können Sie von 17:30 Uhr bis 20:00 Uhr à la carte essen.