



Weihnachten bei Schäfer's

25. DEZEMBER 2021 | 11:30 UHR BIS 14:00 UHR

WEIHNACHTS-BUFFET

Kraftbrühe vom Michaelsberger Bio-Angusrind
Feine Käse-Lauch-Suppe

Knackige Bio-Blatt-und Feldsalat | Bio-Rohkostsalate
Croûtons | Speck aus Schäfer's Hofladen | Kartoffelchips | ofenfrisches Baguette
Hausdressing | Birnenvinaigrette | Blaubeerdressing

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef an hausgemachter Sauce Remoulade
Feine Wildpastete mit Walnüssen & Feigen an scharfem Sauerkirsch-Chutney

Ceviche vom Lachs im Weckglas
Kürbispraline mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen



Knuspriger Krustenbraten vom Michaelsberger Strohschwein - frisch am Buffet tranchiert

Filet Wellington – Rinderfilet im Blätterteigmantel

Zartes Wildragout aus heimischer Jagd

Knusprige Keule von der Freilandgans

Filet vom Lachs an feinen Zitrusaromen

Tagliatelle aus dem Parmesan-Rad mit Kürbisspalten, Feldsalat und glacierte Maronen

hausgemachte Bio-Maccaire-Kartoffeln | hausgemachtes Bio-Rotkraut

hausgemachte Brezelknödel | hausgemachte Bio-Spätzle

Bio-Gemüse vom Markt



Zwetschgen-Zimt Cupcake

Marzipan-Mohn Mousse

Lebkuchenmousse an Zimtkirschen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Überraschungs-Eistorte von unserem Küchenteam Hanna, André und David

Cream and Cookie Panna-Cotta mit Lebkuchencrumble

Menüpreis 56,90 € pro Person | Kinder 6-12 Jahre 37,90 € | Kinder 3-5 Jahre 18,90 €

Getränke nicht inbegriffen