

# *Weihnachtliches Buffet mit Showkoch*

Amuse bouche: Mini-Burger mit Ente

(Unsere Empfehlung dazu ein Gewurztraminer AC Domaine Armand Gilg (Mittelbergheim) à 23,50 / Fl. als Aperitif)

Vorspeisenbuffet:

Lachstatar auf Carpaccio von verschiedenen Beeten (Chiogga, rote und gelbe Beete)  
Avocado-Garnelen-Salat  
Kürbiscremesuppe mit Piment d'éspelette  
frisches Baguette classique sowie Baguette à la campagne (dunkel),

Hauptgericht (Live-Cooking):

Kapaun mit Rosenkohlblättern in Butter gedünstet dazu Kartoffel-Maronenpüree

Dessertbuffet:

Bûche de Noël mit Orange und Cointreau  
Mini-Creme brûlée  
Mousse au chocolat  
Rohmilchkäseplatte

Preis: 99,00 € p.P. (ab 20 Personen)

(inkl. Speisen, ½ Fl. Wein p.P., Wasser, Kaffee, Servicepersonal und  
Weihnachtsdeko)  
zzgl. Locationmiete

Unsere Weinempfehlung dazu:

Weißwein 2017 „Grande Toque“ AC Luberon terroir d'altitude Marrenon Fl. à 19,90

Rotwein 2010 Château Le Temple AC Médoc Cru Bourgeois (Bordeaux) Fl. à 39,50  
kräftig, terroirbetont