



## Brunchbuffet am 1. + 2. Weihnachtstag 2018

Einlass: 11.00 Uhr - Brunchzeit: 11.30 Uhr - Buffetende: 15.00 Uhr

Weihnachtliche Hummersuppe mit Garnelen

xxx

Rauchfischplatte

Würziger Rauchmatjes - Zimtäpfel - Kaviar

Weihnachtliche Pasteten - Rauchfleisch - Cumberland sauce

Knackiger Feldsalat - Orangenfilets - karamalisierte Nüsse - krosser Speck

Süßkartoffelsalat - Wildschinken

Geräucherte Entenbrust - Waldorfsalat

Carpaccio vom Rind

Antipasti von verschiedenen Gemüsen

Brot - Brötchen - Butter



xxx

Geschmorte Entenstücke - Cointreasauce

Ofenfrischer Wildschweinbraten - Preiselbeer - Birnensauce

Herzhafter Kalbsbraten - Chalottenkonfit

Red Snapper - Kokos-Mangosauce

Gnocchis Tricolore - Tomaten-Olivenragout

Kartoffelklöße - Kartoffelplätzchen - Butterspätzle - Drillinge

Rosenkohl Speckschmelze - Apfelrotkohl - "Alte" Möhren

xxx

Dessertbuffet - Cremes - Parfaits - Puddings - Mousses - Gebäck

**Gäste**

**NZ**

**28,90 €**

**22,90 €**

Kinder 2 - 13 Jahre = 1 € pro Jahr



**Reservierungen ab sofort**

[www.barth-catering.de](http://www.barth-catering.de)

Betriebsrestaurant im Hause Nordzucker AG

Heinrichstr. 7a - 29525 Uelzen

Tel. 0581 - 89 190 mail: alexander.barth@vivanti.de