

Beginn: 19.00 Uhr

Preis: EUR 40,80 pro Person

*Wir bitten um rechtzeitige Reservierung unter
Telefon: 06251 / 1050
oder
E-Mail: tagung@alleehotel.de*

Heiligabend 2019

Buffet an Heiligabend

*Tafelspitzsülze im Baumkuchenmantel mit Meerrettichsahne
Maronenterrine mit Preiselbeersahne
Gebratene Entenbrust auf Sellerie-Apfelgelee
Ganzer pochierter Lachs mit Pumpernickel-Meerrettichpralinen
und Forellenkaviar mit Dillsenf- und Meerrettichsahne
Shrimpscocktail mit Cocktailsoße und Ananas*

** * **

*Buntes Salatbuffet mit Rohkost, angemachten Salaten
und verschiedenen Dressings*

** * **

Ochschwanzsuppe mit Käsestange und kleinem Gemüse

** * **

*Zart rosa gebratener Rinderrücken
dazu Sauce Bernaise
Welsfilet auf gebuttertem Gemüsestreifen
mit Meerrettichsoße
Gebratene Maispörladenbrust auf Mangold-Kürbis-Gemüse
mit Rotweinsoße*

** * **

*Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin
Butternudeln
Buntes Gemüse*

** * **

Weihnachtliche Dessertvariation

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Alleehotel EUROPA