

FESTLICHES WEIHNACHTSBUFFET

25. & 26. DEZEMBER 2026

Genießen Sie die Weihnachtstage ganz entspannt mit Familie und Freunden und lassen Sie sich von unserem festlichen Buffet verwöhnen.

39,90€
PRO PERSON



MITTAGSBUFFET

13:00 Uhr bis 15:30 Uhr



ABENDBUFFET

18:00 Uhr bis 21:30 Uhr



RESTAURANT GEÖFFNET

Täglich von
09:00 Uhr bis 00:30 Uhr



JETZT RESERVIEREN

DIE PLÄTZE AN BEIDEN WEIHNACHTSTAGEN SIND BEGRENZT.



UNSERE FESTLICHE BUFFET-AUSWAHL

VORSPEISEN & SALATE

- Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Trüffelcreme
- Gebackener Feta mit Honig, Sesam und Kräutern
- Knusprige Teigrollchen mit Hirtenkäse und Kräutern
- Mediterrane Antipasti mit gegrilltem Gemüse, Oliven und eingelegten Spezialitäten
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Winterlicher Feldsalat mit Granatapfel, Walnüssen und Balsamico-Dressing
- Garnelencocktail mit Limetten-Aioli
- Verschiedene Brotauswahl mit Dips und Kräuterbutter

SUPPE

- Cremige Maronensuppe mit winterlichen Gewürzen und Croûtons

HAUPTGERICHTE

- Zartes Entenbrustfilet mit Orangen-Thymian-Sauce
- Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren
- Geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger Rotweinjus
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterrahmsauce
- Gebratenes Lachsfilet mit Zitronen-Kräuter-Sauce
- Winterliches Waldpilzragout mit Kräutern und Rahm (vegetarisch)
- Ofengemüse mit Kichererbsen, Kürbis und Granatapfel (vegan)

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Kartoffelklöße
- Spätzle
- Apfel-Kirsch-Rotkohl
- Rosenkohl mit Mandeln
- Winterliches Marktgemüse

DESSERTBUFFET

- Spekulatius-Tiramisu
- Bratapfel-Dessert mit Vanillecreme und Mandel-Crunch
- Panna Cotta mit winterlichem Beerenkompott
- Schokoladen-Brownie mit Vanillesauce
- Frischer Obstsalat mit Beeren und Minze
- Weihnachtsgebäck-Auswahl mit Lebkuchen, Spekulatius und Plätzchen

KINDERPREISE



0 – 5 Jahre	kostenfrei
6 – 11 Jahre	19,90 € pro Kind
ab 12 Jahre	regulärer Preis 39,90 €

*Wir freuen uns auf festliche Stunden
mit Ihnen im Cabarelo.*

