

~ Weihnachtsbüffet ~

Für Ihre Feierlichkeit in der Weihnachtszeit ab 20 Personen:

★ Glühweinempfang

Entenkeule mit lecker Jus
dazu Rotkohl und Kartoffelgratin

Maishuhn auf der Haut gebraten
mit einer Auswahl an Gemüse und Sauce Bernaise

Schweineschnitzel
mit Salat, Bratkartoffeln und Pfeffersauce

28,50 € p.P.

zzgl. Suppe oder Dessert 34,50 € p. P.

zzgl. Suppe und Dessert 39,50 € p. P.

statt Schweineschnitzel:

Oldenburger Duroc Schweinefilet zzgl. 2,00 € p. P.

Vorspeisen

 Apfelsellerie Cremesuppe mit Speckgröstl		7,50
Wildconsomé mit Grieskloß und Gemüseeinlage		8,50
Tomatensuppe mit Ginsahne	 	7,50
Brotkorb serviert mit Aioli und Kräuterbutter		5,50
Bruschetta Geröstetes Ciabatta mit marinierter Tomate, Pesto und Parmesan		7,50
4 Garnelen in Knoblauch-Öl gebraten mit Krustentiersauce & Baguette		12,50
Ziegenkäse mit Honig gratiniert mit Kernen & Öl, Salat und Baguette		11,50
Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und Olivenöl, Parmesan und Rauke		14,50

Salat



Blattsalate & Rohkost mit Balsamicovinaigrette oder Kräuter-Joghurtdressing



serviert mit Brot & Butter



- als Beilagen- oder Vorspeisensalat 5,50
- als großer Salat 11,00
- mit Maishuhnbrust-Supreme + 7,50
- mit Ziegenfrischkäse & Pistazie + 7,50



Flammkuchen

- „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln  15,50
- „Ziege“ Ziegenfrischkäse, Birne, Rote Bete und Wabenhonig 17,50



Für die Kleinen

- Nürnberger Würstchen  9,50
mit Möhrengemüse und Kartoffelstampf
- Nudeln mit Tomatensauce  8,50

Hauptspeisen

Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salatbeilage wahlweise mit Maishuhnbrust-Supreme oder gebratenen Pilzen		9,50 + 7,00 + 7,00
2 Metzgerbratwürste vom Oldenburger Duroc Schwein serviert mit Jus, Spitzkohlgemüse und Bratkartoffeln		17,50
Rinder-Frikadelle mit Schmorzwiebeln, Jus, Möhrengemüse und Kartoffelstampf		17,50
Ravioli gefüllt mit Provolone-Käse u. getrockneter Tomate dazu Ofengemüse und Tomatensugo, gehobelter Parmes		19,50
Kabeljaufilet, gebraten mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln		23,50
Entenkeule an eigener Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelgratin		26,50
Hirschrücken mit Preiselbeer-Birne, Jus, Rosenkohl und Kartoffelgratin		31,50
Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel		26,50
Grünkohlpfanne mit Kochwurst, Pinkel, Kassler, Speck und Bratkartoffeln		24,90

Ofenfrische Ochsenbacke an Jus
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin  28,50

Burgdorfs Grillpfanne   32,50
Steaks vom Holsteiner Rind, Oldenburger Duroc Schweinefilet
und Maishuhnbrust-Supreme mit Rahmchampignons,
Speckbohnen und Bratkartoffeln 

Rumpsteak von der Holsteiner Färsse 250g 32,50
mit Speckbohne, Kartoffelgratin & Kräuterbutter 

Teres Major, flaches Filet (aus Irland bzw. USA-ibp) 32,50
mit Salat, Kartoffelgratin und Pfeffersauce

Schweinefilet vom Oldenburger Duroc  28,50
mit Salat, Ofenkartoffel und Kräuterbutter

Maishuhn-Supreme auf der Haut gebraten  24,50
mit Salat, Ofenkartoffel und Kräuterbutter



Schnitzel

Schweineschnitzel frisch aus der Oberschale
serviert mit Bratkartoffeln und:

- mit Speckbohnen und Kräuterbutter  23,50
- „Jäger Art“ mit Rahmpilzen  23,50

Dessert



Marmorierte Mousse
mit gerösteten Haselnüssen



6,50

Apfelstrudel
mit Vanilleeis



8,50

Marillenknödel
mit Pflaume und Wintereis



8,50

Crème brûlée
karamellisierte Pekannuss, Praliné und weißer Nougat

10,00



Wir wünschen Ihnen eine friedvolle Weihnachtszeit.

Gesundheit, Freude, Zufriedenheit und Glück

sollen Sie auch in das neue Jahr begleiten.



Ihre Familie Burgdorf und Mitarbeiter


Burgdorfs

