

Weihnachtsbuffet

25. & 26. Dezember 2025

Vorspeisen

Barbarie Entenbrust vs. Putenbrust
Orangen-Chutney

Variation von Edelfischen
Räucherlachs | Graved Lachs | Räucherforellenmus
Lachsrollen | Heilbutt | marinierte Shrimps

Rote Beete Carpaccio
Schafskäse

Bunte Salatvariation
Tortellini Salat | Ebly Salat | Couscous Salat | Broccoli Salat

Bunter Kräutersalat
Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Dressing

Suppe

Klare Consommé von der blutroten Strauchtomate
Basilikum-Frittaten
Prosciutto Perlen



Hauptgänge

Gänsebraten frisch aus dem Ofen in Orangen-Gänse-Jus

Semmelknödel | Speck-Rosenkohl | Bratapfel

Hausgemachtes Wildschweingulasch

Kartoffelknödel | Blaukraut | Preiselbeer-Birne

Hühnerbrust Geschnetzeltes „Orientalisch“

Cashewkerne | Gemüse | Basmati-Duft-Reis

Saftiger Rinderbraten in Natursoße

Butterkartoffeln | gemischtes Gemüse

Filet vom Wolfsbarsch auf Wurzelgemüse

Bunte Bandnudeln | Zitronensoße

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Apfelmus

Gemischte Fruchtknödel

Zuckerbrösel | gesulzte Beeren

Kaffee-Panna Cotta

Italienische Sahnecreme mit Kaffee

Preis inkl. MwSt. 39,90 €/Person

Das Team vom Weserschiffchen wünscht Ihnen ein frohes Fest!

