



Weihnachts-Bufferet

am 25. & 26. Dezember 2026

von 11.00 – 15.00 Uhr

Vorspeise

Mild gebeizter Gravedlachs mit Dijonsenf-Dill
Variationen von der Bachforelle mit Meerrettich
Ganzer gedünsteter Salm auf marinierten Kaiserschoten
Antipasti-Variationen
Fleischtomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
Marinierte Riesengarnelen
Paprikarauten & sautierte Hähnchenfilets
Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Pinienkernen
Vitello tonnato
Feldsalat mit Granatäpfeln, Walnüssen und Honig-Senf-Dressing
ofenfrische Brotauswahl und Oliventapenaden

Suppe

Kräuterrahmsuppe von Maronen mit Orangenfilets

Hauptgang

Schweinefiletbraten in Madeira-Trüffel-Sauce
mit Serviettenknödeln & Zimtwirsing
Geschmorte Jungschafskeule in Rosmarinsauce
mit Buttergnocchi & Apfelrotkohl
Rinderhüfte in Pfefferrahmsauce,
gratinierte Kartoffeln & Ratatouillegemüse
Gebratenes Lachs- & Zanderfilet
mit Pinienreis & Blattspinat
Kürbislasagne

Dessert

Waldbeergrütze mit Vanillerahm
Frischer Obstsalat mit Maraschino
Mousse von heller & dunkler Schokolade
Spekulatiusmousse mit Weihnachtsgebäck
Weihnachtliche Eisvariationen
Zimt-Panna-Cotta mit Glühweinkirschen
Kaiserschmarrn mit heißen Sauerkirschen
Christstollen mit Marzipan

49,90 € / Pers.

Kinder 3-13 Jahre 21,50 € / Pers.

Unsere Preise verstehen sich inkl. Bedienung und MwSt

**Um Reservierung unter 0228.20 72 7000 oder
info@waldau-restaurant.de wird gebeten!**

Waldau

GASTHAUS | EVENT