

# STELLWERK 13

---

## Weihnachtsbuffet

Lieber Gast,

wir laden Sie herzlich dazu ein, am 1. und 2. Weihnachtstag die heimische Küche kalt zu lassen. Stattdessen genießen Sie doch einfach die Ruhe und überlassen uns das Kochen.

Wir starten mit einem weihnachtlichen Hausaperitif. Aber keine Panik: auch wenn Sie womöglich an diesem Nachmittag leider fahren müssen – es geht natürlich auch alkoholfrei.

Danach können Sie sich gerne auf unser Weihnachtsbuffet stürzen. Die genaue Zusammensetzung dessen finden Sie auf den nächsten beiden Seiten. Bei Fragen zum Buffet wenden Sie sich bitte an uns.

Übrigens: falls Sie lieber zuhause im Kreise der Familie feiern möchten, können wir Sie auch dabei kulinarisch unterstützen. Schauen Sie sich dazu gerne unser Weihnachtsbuffet für zuhause an.

Und nun genug der Vorrede: schauen Sie sich das Buffet an. Wenn es Ihnen zusagt, würden wir uns sehr über Ihre Reservierung freuen. Einen guten Appetit!

Schöne Festtage wünschen schon jetzt

Julian und das Team vom Stellwerk 13

# STELLWERK 13

---

## **Aperitif zur Begrüßung: Stellwerks Glühwein**

hausgemachter Glühwein mit frischen Trauben



## **Vorspeisen**

Stellwerks Antipasti

Tomate-Mozzarella an Basilikumpesto

Fischplatte bestehend aus geräuchertem Lachs und geräucherten Forellenfilets

Dazu reichen wir Flûtes sowie Meerrettich und eine Honig-Senfsauce

Hähnchen und Paprika am Spieß mit Sweet Chili

rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade



## **Salatbuffet**

Fruchtig-frischer Möhrensalat mit Orange und Meerrettich

Knackfrischer Weißkrautsalat

verschiedene Blattsalate wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing

Dazu reichen wir Flûtes

# STELLWERK 13

---

## Hauptgang

gebratene Hähnchenbrustfilets an Tomatencrème  
gebratener Lachs und Zander an Kräutercrème  
gebratene Drillingskartoffeln  
Kartoffelgratin  
Schmorgemüse  
gebackener Schafskäse

## Am Buffet schneiden wir frisch

Lammkeulenbraten an Thymianjus



## Für die Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes



## Dessert

Spekulatiusmousse  
Applecrumble mit Zimt  
Vanillecrème mit Himbeermark

**32,50 €** pro Person

Für die Kinder berechnen wir 1,50 € / Lebensjahr (bis 12 Jahre)