

# BUFFET WINTERGOURMET

Maronencremesuppe mit Kräutercroutons



Räucherfischspezialitäten mit einem Hong-Senf-Dip  
und Apfel-Zimt Meerrettich

Winterlicher Geflügelsalat mit Mandarinen  
Schichtsalat im Glas serviert



Fläminger Wildbraten in einer Schokoladen-Kirschjus,  
dazu mit Parmesan gratiniertes Schwarzwurzelgemüse und  
hausgemachte Gemüsespätzle

Lachs-Zanderroulade  
auf Kartoffel-Rosenkohlragout

Barbarie Entenkeulen  
mit Rahmwirsinggemüse, dazu hausgemachte  
Kartoffelknödel im Semmelbuttermantel  
und Balsamico-Orangenjus

Winterliche Gemüsevariationen  
mit Walnussbutter



Grapefruitcreme mit Granatapfelsauce

Marinierter Rotweibirnensalat mit Mascarponecreme

Marzipanmousse mit Heidelbeeren

45,00 EUR p.P.



**Paulinen Hof**  
SEMINARHOTEL

# BUFFET WINTERWALD

Steinpilzkartoffelcremesuppe mit Croutons



Feldsalat mit Cherrytomaten an Kartoffeldressing und  
Tranchen von der Entenbrust

Marinierter Kartoffel-Sellerie-Salat  
mit einer Bratapfelnote

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet  
an Belugalinsensalat mit Wurzelgemüse



Winterlicher Gemüsestrudel mit Kräutersauce

Hirschroulade gefüllt mit einer Wildfarce,  
dazu Brombeerjus, glacierter Rosenkohl und Süßkartoffelgratin

Saltimbocca vom Zanderfilet an Preiselbeersauce,  
dazu geschwenkte Zimtkartoffeln und mit  
Tannenhonig glacierter Weißkohl

Fasanenbrust auf Feigenrotkraut,  
dazu hausgemachte Lebkuchenspätzle und  
Orangen-Cranberryjus



Zwetschengenkuchen im Glas mit einer  
Vanille-Kardamon-Zabaione und Haselnusscrumble

Panna Cotta mit Amaretto-Kirsch und Schokoladen-Chilisauc

Orangemousse mit Thymian

42,00 EUR



Paulinen Hof  
SEMINARHOTEL