

THANKSGIVING BUFFET

KALTES

SALATBUFFET

Nüsslisalat, Rucola und herbstlicher
Blattsalat

Waldorfsalat

Federkohlsalat mit Orange und Fenchel

Bohnensalat

Birnen-Chicorée-Salat mit geröstetem
Kürbis

Rosenkohlsalat mit Speck,
Granatapfel und Haselnüssen

Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln

Tomatensalat

Dressings: Italian, French und Honig-Senf

Toppings: Preiselbeeren, Pekannüsse und
Ziegenkäse

HERZHAFTES

Kalbspastete mit Cumberland Sauce

Geräucherter Truthahn mit Preiselbeer-
Chutney, Feigen und Rucola

Trockenfleischplatte mit Essiggemüse
und marinierten Oliven

Hausgebeizter Graved Lachs mit Kapern,
Zitrone und Meerrettichcreme

Schweizer Käse mit Trauben-Chutney

Auswahl an Broten

WARMES

Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Live tranchierter Truthahn

Lammgigot am Stück mit Cranberry-
Sauce, Orangen-Chutney und Jus

Gebratenes Lachsfilet mit Chinakohl
und Zitrusfrüchten

Süsskartoffeln mit Spinat, Feta
und Knoblauch

Couscous mit Dörrfrüchten und Nüssen

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Sautierter Rosenkohl mit gerösteten
Mandelstiften

Grüne-Bohnen-Eintopf mit Pilzen
und Röstzwiebeln

Maiskolben mit Kräuterbutter

DESSERT

Kürbis-Pie, Apfel-Pie

Bratapfel Tiramisu

Amerikanischer Zitronenkuchen

Zwetschgenstreuselkuchen

Eierlikör Panna Cotta

Honig-Walnuss Kuchen

Veganes Schokoladenmousse

Brotpudding mit Vanillesauce

Cheesecake

Vegane Brownies

Glace, Donuts und Cookies