

## Buffet vom 23.12 – 29.12.2024

<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>	<b>Mittagsbuffet</b>
Tagessuppe <sup>10,12</sup>	Dessert <sup>1,10,11,12</sup>	Tagessuppe <sup>10,12</sup>	Dessert <sup>1,10,11,12</sup>	Tagessuppe <sup>10,12</sup>	Dessert <sup>1,10,11,12</sup>	Tagessuppe <sup>10,12</sup>
Geschmortes vom Huhn mit Gemüse-Reispfanne		Rücken vom Jungschwein in Jus mit Limone, Buttergemüse, Drillinge	Gebratenes von der Pute, Gemüse, Rosmarinkartoffeln	Fischcurry nach Thai-Art, Wokgemüse, Duftreis <sup>14</sup>	Tagliata vom Rind Balsamicoglace, Röstgemüse, Ofenkartoffeln <sup>12</sup>	Burgunderbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Kroketten <sup>10,11</sup>
<b>Abendbuffet Asia-Tisch</b>		<b>Abendbuffet Feierlich</b>	<b>Abendbuffet Brutzel-Werk</b>	<b>Abendbuffet 1001 Nacht</b>	<b>Abendbuffet Fleisch &amp; Co.</b>	<b>Abendbuffet Berlin &amp; Brandenburg</b>
Sauer-scharfe Suppe (Geflügel)		Festtagssuppe mit Klößchen und Eierstich	Champignon-Cremesuppe <sup>12</sup>	Linseneintopf mit Knoblauchwurst	Tomaten-Cremesuppe <sup>12</sup>	Soljanka
Salate / Vorspeise <sup>10,12</sup>		Salat / Vorspeise <sup>10,12</sup>	Salat / Vorspeise <sup>10,12</sup>	Salat / Vorspeise <sup>10,12</sup>	Salat / Vorspeise <sup>10,12</sup>	Salat / Vorspeise <sup>10,12</sup>
Streifen vom Rind in Teriyaki		Seelachs in Hummerrahm <sup>10,12,14</sup>	Spannferkel- Rollbraten in Jus mit Salbei	Knoblauchhuhn mit Koriander und Chili	Pouardenbrust in Champignonrahm <sup>12</sup>	Kasselerbraten in Bratenjus <sup>10,11</sup>
Wok Gemüse mit Sweet Chili		Keule vom Weidelamm in Jus mit Rosmarin	Hüfte vom Black Angus in Estragon- Sensauce	Rindfleisch-Pfanne mit Tomaten, Zwiebeln, Petersilie	Schaschlikpfanne von der Bratwurst	Kalbsleber Berliner Art mit Äpfeln und Zwiebeln <sup>10</sup>
Streifen vom Jungschwein in Kokos-Zitronengras-Sud <sup>10,11</sup>		Putenbrust in Kohlblatt Zitronen-Buttersauce	Ravioli mit Ziegenkäse und Pecorino in Walnuss-Rahm <sup>10,11</sup>	Bulgurpfanne mit Gemüse und Linsen <sup>10</sup>	Hirschbraten in Wacholder-Jus mit Preiselbeeren	Bauernfrühstück <sup>11,3</sup>
Pangasius in Jus mit Koriander		Champignon mit Spinat gefüllt in Gorgonzolasauce <sup>12</sup>	Kabeljaufilet in Zwiebel-Weißweinsauce	Seelachsfilet gebraten in Jus mit Zitrone <sup>10</sup>	Gemüseauflauf Tomaten, Rahm, Käse	Barschfilet in Dillrahm und sautierte Gurkengemüse <sup>10,12</sup>
Mie Nudeln, Pfannengemüse, Basmatireis <sup>10,11</sup>		Kartoffelspalten mit Käse, Wintergemüse, Butterreis	Reis, Gemüsevariation, Butterkartoffeln	Basmatireis, Gemüsevariation, Knoblauchkartoffeln	Variation von Kartoffeln, Ofengemüse <sup>10,11</sup>	Bratkartoffeln, Kräuterreis, Buttergemüse
<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>		<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>	<b>Für unsere Kleinen Gäste</b>
<b>Penne mit Tomatensauce<sup>10</sup></b>		<b>Wurstgulasch mit Tomatensauce, Kartoffelpüree<sup>10,12</sup></b>	<b>Makkaroni mit Käsesauce<sup>10,12</sup></b>	<b>Lasagne (vegetarisch)<sup>10,11,12</sup></b>	<b>Spaghetti Bolognese<sup>10</sup></b>	<b>Milchreis mit Zimt und Zucker<sup>12</sup></b>
Dessert-Variationen <sup>1,10,11,12</sup>		Dessert-Variationen <sup>1,10,11,12</sup>	Dessert-Variationen <sup>1,10,11,12</sup>	Dessert-Variationen <sup>1,10,11,12</sup>	Dessert-Variationen <sup>1,10,11,12</sup>	Dessert-Variationen <sup>1,10,11,12</sup>

Zusatzstoffe und Allergene: 1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Natrium/Kaliumnitrat, 4 Antioxidationsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Schwefeldioxid/Sulfite, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel, 10 Glutenhaltig, 11 Eier, 12 Laktosehaltig, 13 Lupinen, 14 Weichtiere, 15 Senf. **Änderungen vorbehalten.**