

BUFFETABENDE IM MÜGGENKRUG

Mittwoch 28.11. // 5.12. // 12.12. // 19.12.

Einlass 18 Uhr / Buffet-Eröffnung 19 Uhr

MITTWOCHS EXKLUSIVES WEIHNACHTS-BUFFET MIT LIVE COOKING

Vorspeisen am Tisch

Reichhaltiges Vorspeisen-Buffet

Live Cooking / Indoor-Grillen

Geschmortes frisch aus dem Ofen

Reichhaltiges Dessert-Buffet

Lassen Sie es sich mit Ihren Kollegen einmal richtig gut gehen.
Reservieren Sie sich Ihren weihnachtlich gedeckten Tisch rechtzeitig.

Am Tisch servieren wir hausgemachte Brotvariationen mit Dip
und ein Süppchen vom Hokkaido Kürbis. (vegan /vegetarisch)

Auch Vegetarier und Veganer finden viel Leckerer auf dem Buffet.

Preis pro Person 29,50 €

In diesem Preis ist Service und Ihr weihnachtlich gedeckter Tisch enthalten.

Ihre GETRÄNKE können Sie entweder aus der Karte bestellen
oder Sie entscheiden sich für eine unserer Getränkepauschalen.

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN – HAUPTSACHE LECKER!

Alle Preise sind inkl. 19 % MwSt. / Service und weihnachtlich gedecktem Tisch

BUFFETABENDE IM MÜGGENKRUG

UNSER SPEISENANGEBOT:

Am Tisch: hausgemachte Brotvariationen mit Dip
und ein Süsschen vom Hokkaido-Kürbis (vegan/vegetarisch)



VORSPEISEN-BUFFET

Feinblättriger Winter-Kräuter-Salat / Orangen-Senf-Dressing & geröstete Nüssen
Cremechampignons in Rosmarin-Olivenöl
Karamellisierte Kirschtomaten
Mozzarella-Tomaten-Salat mit Basilikum
Rote Paprika mariniert
Karamellisierte Ingwer-Möhren / leicht scharf
Mozzarella mit Pesto und glasierten Kirschtomaten / eingelegte Oliven
Fleischbällchen in italienischer Basilikum-Tomatensauce
Vegetarische Kichererbsen-Bällchen auf Kräuterschmand



LIVE COOKING am INDOOR-GRILL

„Schmetterlingssteaks“ vom friesischen Hausschwein
Heimische Poulardenbrust saftig gegrillt

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN – HAUPTSACHE LECKER!

Alle Preise sind inkl. 19 % MwSt. / Service und weihnachtlich gedecktem Tisch

BUFFETABENDE IM MÜGGENKRUG

FRISCH VOM BUFFET

Krosse Bauern-Ente an Apfel-Pflaumensauce

„Schäuflebraten“ vom heimischen Weiderind:
zarter, saftiger langzeitgeschmorter Rinds-Braten mit kräftiger Rotweinsauce

Klassischer Schweinebraten vom friesischen Hausschwein / zart und mager
mit Backpflaumen gefüllt an Pflaumen-Apfelsauce



GEMÜSE AUS DER REGION UND MEHR

Vom frischen Rotkohl handgeschnitten / klassischer Apfel-Preiselbeer-Rotkohl

Geschmorte Winterpilze mit Schalotten & Kräutern (vegetarisch / vegan)

Gegrillte Gemüse mit Olivenöl & Kräutern (vegetarisch / vegan)

Feine grüne Bohnen mit gerösteten Schinkenwürfeln

Regionale Kartoffeln & Basmatireis

Kartoffelgratin von handgeschälten hiesigen Kartoffeln

Wildreis mit Gemüse-Julienne (vegetarisch / vegan)

Rosmarinkartöffelchen (vegetarisch / vegan)

Schupfnudeln in Nussbutter

French Fries / Pommes mit Heinz-Ketchup & Mayonnaise (vegetarisch / vegan)

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN – HAUPTSACHE LECKER!

Alle Preise sind inkl. 19 % MwSt. / Service und weihnachtlich gedecktem Tisch

BUFFETABENDE IM MÜGGENKRUG

DESSERT-BUFFET

Dessertvariationen im Glas und mehr ...

Weihnachts-Tiramisu

Vanillecreme mit Zimtpflaumen und karamellisierten Mandeln

Himbeer-Mascarponecreme

und mehr ...



HEISS AUS DEM OFEN

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
& Beerenkompott

Schmorapfel gefüllt mit Preiselbeeren
und Mandeln, dazu Vanillecreme

Preis pro Person 29,50 €

In diesem Preis ist Service und Ihr weihnachtlich
gedeckter Tisch enthalten.

Sonderwünsche werden extra angeboten.

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN – HAUPTSACHE LECKER!

Alle Preise sind inkl. 19 % MwSt. / Service und weihnachtlich gedecktem Tisch