

# BUFFETABENDE IM MÜGGENKRUG

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

## 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 Leckeres auf dem Buffet.

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

**VEGETARISCH / VEGAN · WILD ODER FISCH · ÄNDERUNGS-WÜNSCHE**

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

# BUFFETABENDE IM MÜGGENKRUG

## UNSER SPEISENANGEBOT:

Am Tisch: hausgemachte Brotvariationen mit Dip  
und ein Süppchen 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

**VEGETARISCH / VEGAN · WILD ODER FISCH · ÄNDERUNGS-WÜNSCHE**

*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)

**VEGETARISCH / VEGAN · WILD ODER FISCH · ÄNDERUNGS-WÜNSCHE**

*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.

**VEGETARISCH / VEGAN · WILD ODER FISCH · ÄNDERUNGS-WÜNSCHE**

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