



Restaurant - Wintergarten - Terrasse

Unser Vorschlag für Ihr Weihnachtsbüffet

Kaltes Büffet

Auswahl an ofenfrischem Brot, dazu Butter,
verschiedene Blattsalate mit Orangen-Walnuss-Dressing und Honig-Balsamico-Dressing,
Lachs Bellevue mit geräuchertem und gebeiztem Lachs
dazu Honig-Senf Dip und Sahnemeerrettich,
Tomate - Mozzarella
(alternativ: Schinkenplatte)

Warmes Büffet

Kürbiscremesuppe mit Kernen und seinem Öl (auf Wunsch: mit Wildschinken),
Rheinischer Sauerbraten (oder rosa gebratener Hirschrücken),
kross gebratenes Zanderfilet auf Noilly-Prat-Hummersauce,
geschmorte Gänsekeule und rosa Entenbrust

Beilagen

Rotkohl, Klöße, Kartoffelrösti, frische Pasta, winterliches Gemüse

Dessert

Creme Brûlée, Mousse au chocolate, (oder Schwarzwälder-Kirsch-Dessert),
frisches Obst, Bratapfel mit Mandel-Rosinen-Füllung und Vanillesauce
(alternativ: Zimtpflaumen mit Kardamon und Creme Patissier)

Preis pro Person: 28,00 €

Preis pro Person (für Gruppen ab 35 Personen): 26,50 €

RheintHotel ARTE, Rheinallee 3, 53424 Remagen-Kripp

Tel. 02642 / 308 333 0 - Fax: 02642 / 308 333 3

info@rheinhotel-arte.de