

Hockenheim-Ring GmbH · Postfach 1106 · D-68754 Hockenheim

**Buffetauswahl Winter 2018 / 2019 für Weihnachtsfeiern u.ä.**  
(gültig vom 01.11.2018 – 28.02.2019)

**Buffet 1 „Start-Ziel“**

Melone mit luftgetrocknetem Landschinken  
Variation vom norwegischen Lachs an Meerrettich-Sahne  
Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto



Rotkrautsalat mit Äpfeln, Selleriesalat mit gerösteten Walnußkernen,  
Feldsalat mit Speckkrusteln, Karottensalat mit frischer Ananas,  
verschiedene Blattsalate mit Kartoffelrahmdressing

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter



Gänsekraftbrühe mit Maronen



Wildgulasch mit Preiselbeeren  
Welsfilet mit Dill-Sabayone  
Champignon-Kräuterragout  
dazu

Kartoffelgratin, Semmelknödel, Gemüseis  
Apfelrotkohl, Mandelbroccoli, Wirsinggemüse



Lebkuchencreme mit marinierten Schattenmorellen  
Weihnachtsgebäck und Lebkuchen

**€ 31,00 pro Person**

(€ 36,89 p.P. inkl. Mwst.)

- ab 20 Personen buchbar -

**Buffetauswahl Winter 2018 / 2019 für Weihnachtsfeiern u.ä.**  
(gültig vom 01.11.2018 – 28.02.2019)

Buffet 2 „Pitstop“

Lachsroulade mit Safran-Dip  
Wildpastete mit Sauce Cumberland  
Eingelegtes italienisches Gemüse mit Grissini



Wildpilzsalat mit frischen Kräutern  
Meeresfrüchtesalat  
Tomatensalat mit Basilikum, bunter Paprikasalat  
Kartoffelsalat mit Speck  
Auswahl winterlicher Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter



Wirsingrahmsuppe mit Schinkenstreifen



Geschmorte Gänsekeulen in Beifußsauce  
Karpfenfilet in Rieslingsahne  
Vegetarische Nudelpfanne mit gebratenen Pilzen und Kräuterschmand  
dazu  
Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln, Butternudeln  
Speckrosenkohl, Schwarzwurzeln und glasierte Möhrchen



Zimtparfait an Rumtopf-Früchten  
Panna Cotta auf Moccasauce  
Kleines Käsebrett mit Weintrauben und Salzgebäck

**€ 32,50 pro Person**

(€ 38,68 p.P. inkl. MwSt.)

- ab 20 Personen buchbar -

**Buffetauswahl Winter 2018 / 2019 für Weihnachtsfeiern u.ä.**  
(gültig vom 01.11.2018 – 28.02.2019)

**Buffet 3 „Südkurve“**

Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen  
Räucherfischvariation mit Apfel-Meerrettich



Marinierter Tomatensalat mit Zwiebeln, bunter Nudelsalat  
Reichhaltige winterliche Salatauswahl mit harmonisierenden Dressings

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Schmalz



Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultaschen



Schweinemedallions in Morchelrahmsauce  
Pochiertes Seelachsfilet mit Limonen-Kräutersauce  
Gebratene Gnocchi mit Mangold-Tomatenragout  
dazu

Butterspätzle, gemischter Reis, Thymiankartoffeln  
Blattspinat mit Pernod, Blumenkohlgemüse, gebratene Champignons



Nougatmousse mit Beerencocktail  
Crepes gefüllt mit Äpfeln und Vanille  
Vanillecreme an Lebkuchensauce

**€ 33,50 pro Person**

(€ 39,87 p.P. inkl. MwSt.)

- ab 20 Personen buchbar -