Weihnachtsbuffet

hirschhorn

Donnerstag, 25. Dezember & Freitag, 26. Dezember 2026
ab 11.30 Uhr € 63,00 pro Person

kalt:

- Austern Fin de Claire N°3
  Chesterbrot | Zitrone
- Garnelen in Aijoli
- Frutti di Mare
- Norweger Räucherlachs
- Räucherfisch-Variation
- Terrine von Edelfischen
- Unser Rindercarpaccio klassisch
- Bresaola, Serranoschinken, Chorizo & Co.
- Köstlichkeiten vis à vis
- Pollo Tonnato

! und wie immer vieles mehr !

Antipasti, Vegetarisches, Salate

- Auberginen, Zucchini, Edelpilze
- Grillgemüse – Oliven - Schafskäse
- Caprese – Avocado „ready to eat"
- Bunte Bete als Carpaccio
- Pfälzer Feldsalat – Dressing-Speck-Croutons

- Brot vom Luxemburger Mühlenbäcker
- Französische Salzbutter

Warm:

- Ente & Gans – die kann's
- Zweierlei vom Hohenloher Spanferkel
- Pfälzer Rehbockragout & Wildpreiselbeeren
- Kalbsschnitzel in Brezel-Panko-Kruste
- Rindermedaillons
- Poisson selon arrivage

Beilagen und Gemüse:

- Rotkrautgemüse
- Rahmwirsing
- Kürbisgratin

- Hausgemachte Trüffelnudeln
- Grenaille-Kartöffelchen
- Polentamedaillons vom Grill

Feines aus unserer Patisserie:

- Eis, Parfaits, Sorbets
- Unsere Rumtopffrüchte
- Creme Praliné
- Petit Fours
- Früchte-Carpaccios
- Passionsfrucht

Auf Grund von Marktfrische behalten wir uns kleine Änderungen vor

Hotel Am Hirschhorn ♦ Am Hirschhorn 12-14 ♦76848 Wilgartswiesen ♦06392/581
info@hotel-hirschhorn.de ♦www.hotel-hirschhorn.de