



Weihnachtsbuffet

25.12.2024 von 12:00 Uhr – 15:00 Uhr

26.12.2024 von 12:00 Uhr – 15:00 Uhr

4 „Gang-Buffer“ – große exklusive Auswahl



Vorspeisen

Brot | Baguette | Meersalzbutter | Tomatenpesto
Marinierter Tafelspitz vom NEULAND-Rind | Schalotten-Vinaigrette | Radieschen
Räucherfischvariation vom Fischhof Baumüller
Rote Bete-Sesam-Shooter
Ziegenfrischkäse-Quiche
Gänseleber- Petit Fours
Verschiedene Salate | Dressings | geröstete Nüsse | Croûtons



Suppen

Kraftbrühe von der Weihnachtsgans | Wurzelgemüse | Grießklößchen
Schwarzwurzelcremesuppe

Hauptgänge

Knusprige Barbarie-Entenkeule | Orangenjus
zart geschmorter Rinderbraten mit Rotweinjus
Wildschweingulasch | Preiselbeerbirne
Pochierte und gebratene Fischauswahl
Gemüse-Linsen-Roulade
Apfelrotkohl | Kürbis-Potthast | Rahmwirsing | Mandel-Brokkoli
Kartoffelklöße | Kartoffelgratin | gekräuterte Butterkartoffeln



Desserts

Weihnachtliche Panna Cotta | Lebkuchencrumble
Nougatmousse | Birne | Brombeersauce
Apfelstrudel | Vanillesauce



Kinderbuffet

-kleine Schweinerückenschnitzel | Erbsen & Möhren | Kroketten

Preis pro Person: 44,50€

Kinder (5-11 Jahre): 22,00€

Baumhove Hotel-Restaurant „Am Markt“, Markt 2, 59368 Werne
Tel: 02389-98 95 90 / e-Mail: HotelAmMarkt@baumhove.de
www.baumhove.de





Silvestermenü

Brot & Dip

Gruß aus der Küche

Wildschinken

-Feldsalat| Kürbis| Parmesan-



Gang I

Lachs vom Fischhof Baumüller

-Gurke| Apfel| Zitrus| Basilikum-

Gang II

Gebratene Jakobsmuschel

-Fenchel| Holunderkapern-



Gang III

Perlhuhn

-Traube| Steckrübe| Ingwer-

Gang IV

Zweierlei vom Rind (Short Rib & Filet)

-Sauce Bordelaise| Brokkoli| Mangold| Selleriecreme-

Gang V

Ananas

-Erdnuss| weiße Schokolade| Koriander-

Pro Person 74,00€