





Bayerisches Buffet

27. DEZEMBER

VORSPEISEN

Herbstliche Salate und Vorspeisen

Verschiedene geräucherte Fische

Bayerische Salate

SUPPE

Bayerische Käsesuppe mit Croûtons

HAUPTGERICHTE

Bayerischer Schweinebraten

Hähnchen-Keule

Wacholder Hirschgulasch mit Cognacsoße

Rosé gedämpfter Lachs in Kapern-Dill-Soße

BEILAGEN

Bayerisches Kraut

Knödel

Schupfnudeln

Bratkartoffeln

DESSERTS

Apfelstrudel

Buchteln

Bayerische Creme

Kaiserschmarrn mit hausgemachten Zwetschgen-Kompott

Käseplatte

Eisbombe ab 19:30 Uhr





Weihnachtsausklang

28. DEZEMBER

Ausgewählte Vorspeisen vom Buffet

Gegrilltes Karpfenfilet
auf Kartoffel-Soufflé

oder

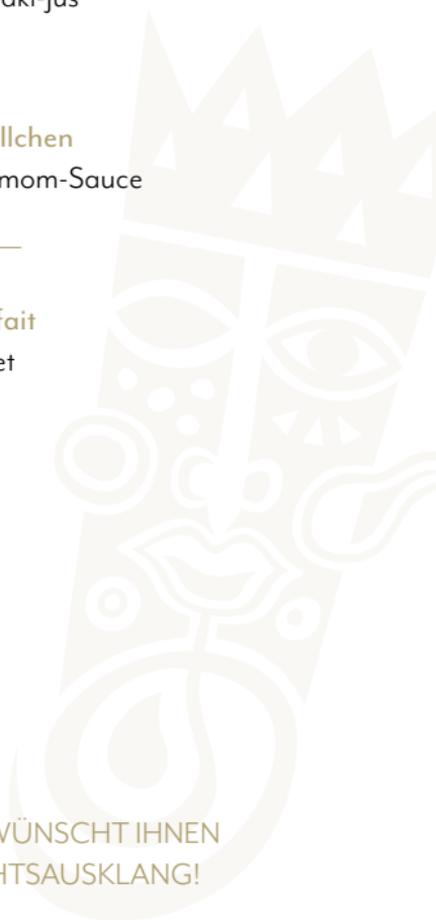
Rosa gebratene Brust von der Barbarie Ente
auf asiatischem Bratgemüse
mit Duft Reis in Teriyaki-Jus

oder

Linsen-Brokkoli-Bällchen
auf Pulav in Kokos-Kardamom-Sauce

Sauerrahm-Parfait
mit Kirschsorbet

DAS LUDWIG-ROYAL-TEAM WÜNSCHT IHNEN
EINEN RUHIGEN WEIHNACHTSAUSKLANG!





Allgäuer Buffet

29. DEZEMBER

VORSPEISEN

Herbstliche Salate und Vorspeisen

Verschiedene geräucherte Fische

Allgäuer Salate

SUPPE

Steibinger Schnippelsuppe

HAUPTGERICHTE

Allgäuer Putengeschnetzeltes mit Steinpilzen

Steibinger Roastbeef mit Thymian-Demiglace

Allgäuer Fischpfanne mit Barsch

Maultaschen mit Gemüse

BEILAGEN

Käsespätzle

Knödel

Reiberdatschi

Marktgemüse mit Kräutern und Pilzrahmsoße

DESSERTS

Käseplatte

Germknödel mit Vanillesoße

Bayerische Creme mit Erdbeermark

Scheiterhaufen

Obstsalat

Eisbombe ab 19:30 Uhr





Jahresausklang

30. DEZEMBER

Ausgewählte Vorspeisen vom Buffet

Karotten-Sonnenblumenkern-Cremesuppe

Gebratenes Schollenfilet
auf Mangold mit Schnittlauch-Stampfkartoffeln

oder

In Rotwein geschmorte Rinderkeule
mit buntem Gemüse und Kastanien-Fettuccine

oder

Mandel-und Spinat-Mais Kotelett
auf Safranreis in Dattel-Erdnuss-Soße
dazu Sternfrüchte-Chutney

Bayerische Creme
mit Mandarinen-Granatapfel-Salat

DAS LUDWIG-ROYAL-TEAM WÜNSCHT IHNEN
EINEN FEIERLICHEN JAHRESAUSKLANG!

