



Weihnachtsbuffet „Heimat“

Ab 30 Personen - € 38,00 pro Person

Zum Empfang der Gäste

Handkäs´-Bauchspeck-Flammkuchen | Grie Soß` und Eier
am Tisch eingesetzt zum Selber dippen

In der Zehntscheune servieren wir:

Handkäs mit Musik im Gläschen | Grie Soß` und Eier

Grumbeeren, Kraut und Rüben

Blechspeckkuchen auf süß-saurem Kürbis | Strammer Max von der Seligenstädter
Räucherforelle | Frankfurter Würstchen mit Pellkartoffel-Schnittlauch-Salat | Ofenfrische
Brezeln mit Spundekäs´ | Steinheimer Griebenschmalz und würzig eingewecktes Kraut und
Rüben | Holzofen- und Graubrot

Suppe

Äbbelwoisuppe mit getrockneten Äpfeln und Grie Soß` Kräuter-Croutons

Salate

Lauwarmer Spitzkohlsalat mit Kümmel und Apfelessig | Karottensalat mit Rosinen und Villa
Stokkum Honig | Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing | Kopfsalat mit zweierlei Dressing zur
Wahl (Kartoffel-Speck-Dressing oder Apfelsenf-Vinaigrette)

Schlacht-und Backtag

Frisch gefangene ganze Seligenstädter Forellen „Müllerin Art“ mit brauner Butter und
Blattpetersilie | Knusprige Gänsekeulen aus der Region mit Rotkohl und Maronensoße |
Hessische Schmandschnitzel in Senfsauce | Himmel und Ääd´ - Kartoffelstampf mit
Apfelkompott, Blutwurst und Röstzwiebeln | „Diebchen mit Duckefett“- Kartoffelklöße gefüllt
mit Leberworscht | Lauch, Schwarzwurzeln und Blumenkohl im Rieslingteig gebacken mit
Kochkäsesauce |

Extra Beilage: Hessisches Zwiebel- und Linsengemüse

Süß, sauer, salzig und babbisch

Eierpannekuche mit warmen Vanillequitten und Zimt-Sauerrahm | Schlumpeweck mit
Zwetschgenkompott | Halbgefrorenes vom Bratapfel mit gesalzenen Walnüssen

Dazu bieten wir Ihnen eine passende Getränkepauschale an.