

# BUFFET

## Vorspeisen

La Bûche de Lucay Ziegenkäse  
Granatapfelkerne und gebrannten Mandeln (vegetarisch)

Ceasar Salad mit Romana Salat, Croutons und gehobeltem Parmesan  
wahlweise mit Räucherlachs oder Landhuhn

CousCous Salat mit Orangen-Ingwer Dressing, Avocado, glasierter Karotte (vegan)  
wahlweise mit Fetakäse

Hausgemachte Erbsensuppe (vegan)  
wahlweise mit Mettwurst vom Dortmunder Schultenhof

## Hauptgänge

Pikantes Rindergulasch aus der Hüfte mit Paprika, Tomate und Wachholder  
auf gebackenen Kartoffelspalten

Frikadellen vom Schultenhof mit Nelkenpfeffer  
auf geschmorten Zwiebel und Süßkartoffelpüree

Pasta mit fruchtiger Tomatensauce, Ofenpaprika (vegan)  
wahlweise mit Hähnchenbrustfilet aus dem Paderborner Land

Hausgemachte Süßkartoffelpommes  
wahlweise mit Preiselbeeren-Dipp und Zimt-Zucker (vegan)

## Dessert

Waldfrucht Quark Trifle mit Spekulatius-Knusper  
Risotto-Milchreis mit Mandarinen und Zimt-Zucker (vegan)  
Schokoladen-Soufflé mit Kirschen und Vanillesauce



# KULINARISCHES EXTRA

Als besonderen Genuss gibt es in diesem Jahr ofenfrische Flammkuchen, die wir Ihnen am Tisch servieren.

## Flammkuchen

Apfel-Walnuss mit Feta, Thymian und Schmand (vegetarisch)

Süße Knolle mit Süßkartoffel, Granatapfel, Blattspinat und Schmand (vegetarisch)

Klassisch mit Speck, Zwiebeln, Schnittlauch und Schmand

Wilder Lachs mit Blattspinat, Zwiebeln, Curry und Schmand

Ein besonderer Blickfang ist unsere dekorative Candy Bar, die mit den leckersten Weihnachtsmarkt-Spezialitäten bestückt ist.

## Winterliche Candy Bar

Gebrannte Mandeln, Popcorn, Glühwein Bonbons, verschiedene Lebkuchen, Weingummi und vieles mehr!!

