

Weihnachtsbuffet im Gasthaus Sonnenstein am ersten & zweiten Feiertag 2013

Empfang mit einem Glühwein oder Kinderpunsch nach unserem Hausrezept als Willkommen vom Sonnensteinwirt

Büffet

Pochierter Kasslerrücken mit gefüllten Eiern

Thunfischsalat mit Äpfeln und grünem Sellerie

Räucherlachs mit Honigmelone und Senf-Dill-Dip

Auswahl winterlicher Salate mit Croutons

Steinofenbaguette, Landbrot, Butter Griebenschmalz

Pilzcremesuppe mit eigener Einlage

Wildbraten aus heimischer Jagd in Wacholderrahm

Knuspriger Gänse- und Entenbratenbraten in Beifußjus

Putenfleischröllchen mit Schinken und Oliven gefüllt in einer Sauce aus Tomaten, Thymian und frischem Knoblauch

Pochierter Lachs unter Kräuterhaube auf Rahmwirsing

dazu Apfelrotkohl, Grünkohl, Rahmwirsing, Wintergemüse, Thüringer Klöße, Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin

**p.P 18,50 Euro / Kinder zahlen nach Größe und erhalten ein kleines
Weihnachtsgeschenk**

Weihnachtliche Desserts à la carte je 3,95 EUR

Crêpe in Orangenkaramell mit Vanilleeis

Heiße Beerengrütze mit Vanilleeis und Zimtsahne

Kaiserschmarrenparfait auf zwei süßen Soßen