

Ebnet's **Adventsbuffet**

**22. November '18
- 22. Dezember '18**

**jeden Donnerstag, Freitag
und Samstag ab 17³⁰**

Köstliche Vorspeisen,
feine Süppchen,
Hauptgerichte mit
Fleisch, Fisch, und
vegetarischer Auswahl,
sowie etwas
Verführerisches
vom Dessertbuffet

**inklusive eines
Glühwein-Apéritifs/
alkoholfreien Punschs,**
serviert in unserem
festlich dekorierten
Weihnachtsgarten!

**für 32,- €
(Donnerstags nur 30,- €)**

Das konkrete Angebot
finden Sie auf der Rückseite!

**Ideal
für Ihre
Weihnachtsfeier!
Weitere Termine
auf Anfrage!**



Ebnet ❄️

Hotel & Restaurant

Neustadter Straße 53; 67112 Mutterstadt
Tel.: 0 62 34 / 94 60 0; www.Hotel-Ebnet.de
www.facebook.com/Hotel.Ebnet

Ebnet's Adventsbuffet '18

Sellerie-Kürbis-Panna-cotta mit Rote-Bete-Dip
Avokado-Shrimps-Cocktail in leichter Wasabi-Marinade

Hauspastete mit Sauce Cumberland

Crêpes-Röllchen mit Roastbeef und Kürbisschmand

Räucherlachs-Parfait mit Dill-Crème

Pfälzer Grumbeer-Terrine

mit Flusskrebsschwänzen und grüner Sauce

Gefüllte Eier auf Gewürz-CousCous

Kürbis-Linsen-Salat mit geräucherten Entenbrustscheiben

Kaninchenterrine mit Maronen und Hagebuttensauce

Räucherfischplatte mit Lachs und Forelle,

dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Endiviensalat mit Knoblauch-Vinaigrette

Jahreszeitliche Blattsalate mit Sherry-Walnuß-Dressing

Reichhaltiges Salatbuffet mit Rohkost- und Gemüse-Salaten

Feta, Kirschtomaten, Sprossen, Kresse, Oliven,

Pepperoni, Croûtons, Baguettes-Variation, Butter

Pilzkraftbrühe mit Maronenklößchen und Gemüsestreifen

Crèmesüppchen vom Hokaido-Kürbis

mit gerösteten Kürbiskernen und Süßkartoffelstroh

Weihnachtlicher Rinderschmorbraten mit Lebkuchensößchen

Zartes Kalbsragoût mit Champignons

und Maronen in Preiselbeer-Merlot-Sauce

Warme Terrine von Hecht und Lachs mit Shrimps

und grünem Spargel in Hummerschaum

Kürbis-Strudel mit Artischocken und Pommerysenf-Sößchen

Kartoffelgratin, Tagliatelle und Serviettenknödel

Frisches Wintergemüse, Rahmwirsing, Apfelrotkohl

Nougat-Terrine mit Rosa-Beeren-Orangen-Sauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

Weihnachtliches Grießflammeri mit Lebkuchencrumble

Zimtmousse mit Pflaumenkompott

Panna cotta von Zartbitter-Schokolade auf Glühweinsauce

Salat von frischen Früchten, Kuchenvariation und Christstollen

Änderungen vorbehalten!

Ebnet ❄️

Hotel & Restaurant

Neustadter Straße 53; 67112 Mutterstadt

Tel.: 0 62 34 / 94 60 0; www.Hotel-Ebnet.de

www.facebook.com/Hotel.Ebnet