

Nur vom Feinsten ...

Von unseren Küchenchefs für Sie ausgewählt.



ANGIE'S



GLANZ & GLORIA

Weihnachtsbuffet 1

Buchbar ab 20 Personen

VORSPEISEN

Ziegenfrischkäse im Brikteig-Päckchen
mit Rosmarin und Zwergorangen

Salsiccia-Auberginen-Tartelettes
mit Staudensellerie und Taleggio

Gebeizter Steinbeißer
auf Baby-Leaf-Salat mit rotem Zwiebelconfit und Avocadocreme

Angeräucherter Hirschschenkel
mit Gelber Bete und Preiselbeervinaigrette

Feldsalat mit Orangen-Senf-Dressing
dazu Roggenbrotchips und karamellisierter Apfel

Brottschneidestation
Ofenbrote vom Hafengebäcker
mit hausgemachter Schnittlauchbutter

HAUPTGÄNGE

Tranchen vom Rinderbraten
im eigenen Saft geschmort
mit Gewürzgremolata und confierten Kirschtomaten

Kabeljaufilet auf Spitzkohl
in Orangen-Thymian-Rahmsauce

Nur vom Feinsten ...

Von unseren Küchenchefs für Sie ausgewählt.



ANGIE'S



GLANZ & GLORIA

Weihnachtsbuffet 1

Buchbar ab 20 Personen

HAUPTGÄNGE

**Gebratene Kräuterpolenta
auf Kürbis-Zucchini-Ragout**

BEILAGE

Kartoffelgratin mit glasierten Birnen und Maronen

DESSERT

**Stollenmuffin
mit weißem Schokoladenschmand und eingelegten Cranberrys**

**Weißes Zimtmousse
mit Birnenkompott und Mandelhippe**

**Schmalzgebäck mit verschiedenen Toppings:
Nougatcreme, Beerenkompott,
Vanillemascarpone, Puderzucker**

34,50 € pro Person

Änderungen können kurzfristig vorgenommen werden.

Bitte senden Sie uns Ihre Buffetauswahl (1 oder 2) spätestens 14 Tage vor Ihrem Besuch per E-Mail an gastro@tivoli.de oder per Fax an **040 - 31 77 88 74**.

In der Weihnachtszeit erlauben wir uns, eine Vorabrechnung in Höhe von 20,- € pro Person zu erstellen.

Nur vom Feinsten ...

Von unseren Küchenchefs für Sie ausgewählt.



ANGIE'S



GLANZ & GLORIA

Weihnachtsbuffet 2

Buchbar ab 20 Personen

VORSPEISEN

Geflämmter Lachs vom Blech
mit Kräutern und Pfeffer
dazu Rote-Bete-Apfel-Schmand

Gefüllte Chicorée-Schiffchen
mit Orangen-Clementinen-Frischkäse, gebratenen Scampi und Calamari

Salat von Wurzelgemüsen
mit Pistazien-Falafel und Orangen-Zimt-Joghurt

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Pflaumen-Portwein-Lack
und hausgemachten Kartoffelchips

Tranche von der Maispoulardenbrust
auf gegrillter Süßkartoffel mit Speckchip

Winterliche Blattsalate mit Toppingbar:
Nuss-Mix, Sonnenblumenkerne, Croûtons,
eingelegter Kürbis und Hirschschinken

Brottschneidestation
Ofenbrote vom Hafengebäcker
mit hausgemachter Schnittlauchbutter

HAUPTGÄNGE

Vierländer Entenkeule kross gebraten
auf Apfelrotkohl und Portweinjus

Nur vom Feinsten ...

Von unseren Küchenchefs für Sie ausgewählt.



ANGIE'S



GLANZ & GLORIA

Weihnachtsbuffet 2

Buchbar ab 20 Personen

HAUPTGÄNGE

Gebratener Bulgur-Bergkäse-Taler
auf Steinpilzrahm mit glasierten Wurzeln

Gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffel-Kürbis-Ragout und Meerrettichsauce

BEILAGEN

Kartoffelklöße
mit karamellisierten Bratapfelspalten

DESSERT

Bratapfel-Tiramisu

Weißes Zimtmousse
mit Birnenkompott und Mandelhippe

Schmalzgebäck mit verschiedenen Toppings:
Nougatcreme, Beerenkompott,
Vanillemascarpone, Puderzucker

38,50 € pro Person

Änderungen können kurzfristig vorgenommen werden.

Bitte senden Sie uns Ihre Buffetauswahl (1 oder 2) spätestens 14 Tage vor Ihrem Besuch per E-Mail an gastro@tivoli.de oder per Fax an **040 - 31 77 88 74**.

In der Weihnachtszeit erlauben wir uns, eine Vorabrechnung in Höhe von 20,- € pro Person zu erstellen.