



Weihnachtsbuffet Für kleine & große Firmenfeiern

inklusive Glühweinpempfang auf unserer Seeterrasse

Raymons Brotsortiment

Raymons Kräuteröl/ Aioli / Hausgemachtes Gänseschmalz/ Brandenburger Landbutter

Vorspeisen

Tomaten- Mozzarella mit Basilikumpesto
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Räucherfischvariation vom Scharmützelsee
Vitello Tonnato mit Stielkapern und Thunfischsauce
Gebackene Garnelen mit Cocktaildip
Gezupfter Entensalat „Asia Style“
Wintermatjes mit Preiselbeersahne

Feinkostsalate

Shrimps Salat mit Pfirsich und Estragon
Muschelsalat mit Gemüsestreifen und Koriandermayonnaise
Gurkensalat mit Dill Schmand
Roter & weiße Matjessalat
Waldorfsalat mit gehackten Walnüssen

Suppe

Entenconsommé mit Eierstich

Hauptgänge

Kabeljaufilet
Rahmwirsing/ Butterkartoffeln

Im Ganzen gebratene Freilandente
Grünkohl/ Apfelrotkohl/ Kartoffelknödeln/ Jus

Ricotta-Spinat-Tortelloni
Salbeibutter/ Tomatenwürfel/ Parmesan

Desserts

Schokoladenbrunnen mit frisch aufgeschnittenem Obst
Eisvariation mit Contiments
Raymons Tapas- Dessertvariation
Käsebrett mit Zwiebelmarmelade

pro Person

€ 24,90 mit Freilandenten im Hauptgang

€ 29,90 mit Hafermastgans im Hauptgang



Raymons



mit Getränkepauschale für 5 Stunden

für 6 Stunden € 25,00 pro Person
Jede weitere Stunde € 8,00 pro Person

Biersorten

Schultheiss Pilsener, Schöffelhofer Hefeweizen
Flasche: Schöffelhofer alkoholfrei, Jever Fun alkoholfrei

Prosecco
Frizzante La Scala

Weine

Weiß

Riesling, QbA, trocken
WG Weinbiet, Pfalz

Rot

Montepulciano d 'Abruzzo DOC, trocken
La Reggia, Abruzzen

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi, Selters Mineralwasser classic, medium und still, Fruchtsäfte und Fruchtsaftschorlen

Raymons