Weihnachtsbuffet

44,50 €
pro Person

FESTLICHER GENUSS AM 1. & 2. WEIHNACHTSFEIERTAG!

Freitag, 25.12.2026
12:00 - 14:30 Uhr und
17:30 bis 20:00 Uhr

Samstag, 26.12.2026
12:00 - 14:30 Uhr und
17:30 bis 20:00 Uhr



VORSPEISE
- AM TISCH SERVIERT

Wirsingrahmsuppe

SALATE & BROT
- AM BUFFET SERVIERT

Antipasti, Fenchel-Orangen-Salat,
Saison- & Couscous-Salat,
Baguette mit Kräuterbutter, Aioli, Preiselbeer-Dip,
Orangen-Karotten- und Tomaten-Minz-Frischkäse-Dip

LIVE STATION

Flammlachs mit einer Honig-Senf-Sauce

HAUPTGERICHTE
- AM BUFFET SERVIERT

Schweinefilet im Speckmantel mit Champignonsauce
Geschmorter Rinderbraten in Barolo-Sauce
Wildragout mit Champignons & Preiselbeeren
Entenkeule in Orangensauce
Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat-Frischkäse
Zanderfilet mit Riesling-Rahmsauce
Veganes Waldpilzragout mit frischen Kräutern
Gnocchi in Tomaten-Frischkäse

BEILAGEN
- AM BUFFET SERVIERT

• Apfelrotkohl • Grillgemüse • Kartoffelgratin
• Rosmarinkartoffeln • Kartoffelklöße • Röstinchen
• Bandnudeln • Kroketten • Rahmwirsing • Marktfrische
Gemüseauswahl • Kartoffelklöße • Semmelknödel

DESSERT
- AM BUFFET SERVIERT

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Mascarpone-Quark auf Himbeerbett
Marzipan-Bratapfel mit Mandelstreuseln
Westfälische Götterspeise

* * *

JETZT ONLINE RESERVIEREN!
WWW.REDINGERHOF.DE

ENTDECKT UNS AUCH
AUF INSTAGRAM:
REDINGERHOF_1887