



DIE HERBST-/WINTERBUFFETS 2026/2027

Bald ist es wieder soweit! Weihnachten steht vor der Tür! Genießen Sie zusammen mit Ihrer Familie, Freunden und/ oder Kollegen eine besondere Weihnachtsfeier. Dazu haben wir schmackhafte Buffets für Sie zusammengestellt.

Bitte beachten Sie die **Mindestbestellmenge von 12 Personen**. Die angegebenen Preise sind reine Speisenpreise. Die Anlieferung erfolgt nach Absprache. Hierfür fallen separate Lieferservicegebühren an. Lieferpauschalen und Anfahrtszeiten für das Auf- und Abbau- sowie Buffetpersonal (sofern gewünscht) fallen separat nach der Entfernung zum Veranstaltungsort an. Darüber erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Alle genannten Preise verstehen sich in € *inkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten.
Gültig ab 01.10.2026 - 28.02.2027. Stand: September 2026.

Suchen Sie noch nach der perfekten Location für Ihre Weihnachtsfeier? Mit der **SEESCHEUNE**, dem **seesaal** und dem **Café Adelchen am Bulderner See** haben wir den idealen Ort für Sie!

Weitere Infos unter:

[Weihnachtsfeier in der SEESCHEUNE](#) und
[Weihnachtsfeier im seesaal oder Adelchen!](#)

Wir freuen uns auf Sie!



DIE BUFFETVORSCHLÄGE

Winterbuffet 2026 - Kaminabend

Backschinken

Pinkus Malzbiersauce

Sauerkraut

Speckwürfel | Wachholderbeere | Lorbeerblatt

Kartoffelstampf

Schmorzwiebeln | Milch | Butter | Muskat

ab 12 Pers. 29,70 €

ab 30 Pers. 25,15 €

ab 50 Pers. 22,85 €

ab 80 Pers. 21,95 €

Winterbuffet 2026 - Väterchen Frost

Mettendchen

Kasslernacknbraten

Grünkohl

Bratkartoffeln

Senf

ab 12 Pers. 23,70 €

ab 30 Pers. 20,10 €

ab 50 Pers. 18,25 €

ab 80 Pers. 17,50 €



Winterbuffet 2026 - Oh du Fröhliche

Coq au vin

Hähnchenbrust | Rotwein | Möhre | Thymian | Champignon

Rotweinsauce

Schweineschulterbraten, gegrillt

Schweineschulter | Senf

Lebkuchensauce

Wirsing

Zwiebel | Speck | Rahm

Gemüse-Couscous

Minze | Rosine | Zucchini | Möhre | Paprika | Kreuzkümmel | Ingwer

Serviettenknödel

Semmel | Zwiebel | Petersilie

ab 12 Pers. 28,90 €
ab 30 Pers. 24,45 €
ab 50 Pers. 22,25 €
ab 80 Pers. 21,35 €



Winterbuffet 2026 - Von drauß vom Walde komm ich her

Wildedelgulasch

Hirsch | Birne | Schokolade | Rotwein

Hähnchenbrust, weihnachtlich umhüllt

Erdnuss | Ingwer | Zimt | Kreuzkümmel

Mangochutney

Ingwer | Zwiebel | Knoblauch | Chili

Rotkraut

Gänseschmalz

Rosenkohl

Speck | Zwiebel

Schupfnudeln

Kartoffelgratin

Kürbis | Butter | Muskat

ab 12 Pers. 30,90 €
ab 30 Pers. 26,15 €
ab 50 Pers. 23,80 €
ab 80 Pers. 22,85 €



Winterbuffet 2026 - Oh Tannenbaum

Entenkeule, "confiert"

Rotwein-Cranberry-Jus

Schweinefilet, "sous-vide"

Sauerkirsch-Pfeffersauce

Bohnenpotpourri

Edamame | dicke Bohne | Prinzessbohne | Bohnenkraut

Kartoffelstampf

Milch | Butter | Muskat

Spätzle

Haselnuss | Butter

ab 12 Pers. 38,15 €

ab 30 Pers. 32,30 €

ab 50 Pers. 29,35 €

ab 80 Pers. 28,20 €



Winterbuffet 2026 - Vegane Weihnacht

Maronen-Nussbraten (vegan)

Pilzrahmsauce (vegan)

Indisches Curry (vegan)

Kokosmilch | Limettenblatt | rotes Curry | Linse | Gemüse | Garam masala

Geröstete rote Bete

Möhre | Lauch | Haselnuss

Kartoffelknödel

Basmatireis

Nelke | Zimt

ab 12 Pers. 31,30 €

ab 30 Pers. 26,50 €

ab 50 Pers. 24,10 €

ab 80 Pers. 23,10 €



DESSERTS

Damit jeder Ihrer Gäste die Möglichkeit hat, ein wunderschönes, ausdekoriertes Dessert zu bekommen, bieten wir Ihnen dieses im Mini-Weck-Glas an. Wir rechnen dabei mit 1,5 Gläsern pro Person.

Joghurtrisotto

Joghurt | Sahne | Pflaume | Zimt | Sternanis

5,55 €

Lebkuchen-Tiramisu

Lebkuchen | Kirsche | Mascarpone

5,85 €

Weißer Wintermousse

Weißer Kuvertüre | Waldbeeren | Spekulatius

5,85 €