



# DIE WINTERBUFFETS 2025

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 vom 15.10.2025 bis 31.01.2026. Stand: September 2025.

Suchen Sie noch nach der perfekten Location für Ihre Weihnachtsfeier? Mit der **SEESCHEUNE** und dem **seesaal am Bulderner See** haben wir den idealen Ort für Sie! Infos unter: [www.seescheune.de](http://www.seescheune.de) und [www.seesaal.de](http://www.seesaal.de)! Wir freuen uns auf Sie!



# DIE BUFFETVORSCHLÄGE

## Winterbuffet 2025 - 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 2025 - 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 2025 - Oh Tannenbaum**

**Konfierte Entenkeule**

**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 2025 - 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 €

### **Bratapfel**

Marzipan | Zimt | Rosine | Haselnuss  
Vanillesauce

5,85 €

### **Weißer Wintermousse**

Weißer Kuvertüre | Waldbeeren | Spekulatius

5,85 €