

Weihnachtsbuffet 2026

Vorspeisen | Starters

Rote Beete Carpaccio mit Rucola und Parmesanhobel
Beetroot carpaccio with rocket and shavings of parmesan

Winterliche Hähnchenspieße
Winter chicken skewers

Lachstartar im Gläschen
Salmon tartare in a jar

Auswahl an grünen und angemachten Salaten:
Apfel-Blaukrautsalat, Kartoffelsalat, Ravioli Pfifferling Salat, Linsensalat, Pilzsalat,
Thunfischsalat
Selection of fresh and dressed salads: Apple and red cabbage salad, potato salad, ravioli and chanterelle salad, lentil salad, mushroom salad, tuna salad

Kürbis-Zitronengras-Suppe
Pumpkin and Lemongrass Soup

Hauptspeisen | Main Dishes

Wildgulasch mit Semmelknödel und Wirsing
Game goulash with bread dumplings and savoy cabbage

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Pilz-Risotto verfeinert mit Trüffelöl
Char fillet fried on the skin with mushroom risotto refined with truffle oil

Spinat-Feta-Strudel
Spinach and Feta Strudel

Nachspeisen | Desserts

Mini Winterschnecken
Mini winter snails
Weihnachtliches Tiramisu
Christmas tiramisu
Erdbeer-Vanille-Strudel
Strawberry and vanilla strudel
Schokoladentraum
Chocolate dream
Veganes Passionsfrucht Mousse
Vegan passion fruit mousse

EUR 79,90

Reservierung: +49 89 5453 2320 | nhcollectionmuenchenbavaria@nh-hotels.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS