



*Weihnachtsbuffet*



## *Cana Christmas Eve Buffet \**

*December 24th, 2018*

### *Special-Christmas Eve-Buffer*

*37,90 € /p.p.*

7 varieties of mazza, warm and cold  
(chefs's choice)

\* \* \*

Calamari, filled with sea food, with a sauce of lemon,  
ginger & cilantro

\* \* \*

Chicken breast, stuffed with rice and pine nuts,  
with a fresh yoghurt-mint sauc

\* \* \*

Veal steak with mushroom-cream sauce

\* \* \*

Makloubé – rice dish, with vegetables  
(cauliflower, eggplant) and nuts  
(vegan)

\* \* \*

Sweet gifts of the Three Kings

\* ( the first floor)



## *Cana's Weihnachtsbuffet \**

*Am 24. Dezember 2018*

### *Weihnachts-Spezial-Buffer*

*37,90 € /p.p.*

7 verschiedene Mazza Schälchen  
aus kalten und warmen Vorspeisen  
(chefs's choice)

\* \* \*

Calamari, gefüllt mit Meeresfrüchten mit  
Koriander-Zitronen-Ingwer-Sauce

\* \* \*

Hähnchenbrust, gefüllt mit Reis und Pinienkernen, in einer  
erfrischenden Joghurt-Minz-Sauce

\* \* \*

Kalbsteak in Champignon-Sahne-Sauce

\* \* \*

Makloubé - Reisgericht, gekocht mit gebratenem Gemüse  
(Blumenkohl, Aubergine) und Nüssen  
(vegan)

\* \* \*

Süße Gaben der Heiligen Drei Könige

\* (nur im oberen Geschoss)

