

WEIHNACHTLICHES CATERING

Lieferbar ab 10 Personen.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

und 0,20 € pro Person Büffetpauschale für Chafing Dishes, Brennmaterial und Kleinmaterial.

2 – GÄNGE WEIHNACHTSBÜFFET

Warm: ½ Ente an Majoranjus mit Butterkartoffeln und einem Kartoffelkloß,
dazu Apfelrotkohl und Speckrosenkohl

Dessert: Kleine warme Bratäpfel mit einer Marzipan-Rosinenfüllung, dazu Vanillesauce

Pro Person 23,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET I

Kalt: Salatauswahl mit Chicorée, Orangen und Radicchio, dazu Joghurtdressing - vegetarisch -
Winterlicher Pastasalat mit geräucherter Putenbrust, Brokkoli und Paprika in Dill-Majonaise

Warm: Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren geschmort, dazu zwei Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

Dessert: Rote Grütze mit Orangen-Vanillesauce

Pro Person 19,50 €

WEIHNACHTSBÜFFET II

Kalt: Kartoffel-Kürbissalat in einer Thymian-Honig-Senfmarinade – vegetarisch -
Kleine Pasteten mit einer Frischkäsecreme, grünen Pfeffer und Orangen gefüllt – vegetarisch -
Kartoffelrösti mit einem Weißkrautsalat und Graved Lachs belegt

Warm: Blumenkohlcremesuppe verfeinert mit Butter und gerösteten Cashewnüssen

Rinderroulade im Rotweingemüsesud gegart, dazu Kartoffelpüree und herzhafter Apfelrotkohl

Dessert: Lebkuchen-Kirschcreme mit gerösteten Mandeln

Pro Person 23,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET III

Kalt: Salat von Kürbis und grünen Bohnen in einer Orangen-Honigmarinade – vegetarisch -
Tranchen von der Poulardenbrust in einem Lebkuchen-Zitronenfruchtpesto gebraten ,
auf einem Maronen-Krautsalat

Gebratene Zucchini-scheiben mit Räucherforelle und Lauch-Sauerrahm

Warm: Zucchini-Selleriesuppe mit gerösteten Maronen

Hirschbraten in einer Preiselbeer-Orangensauce , dazu Kräuterknödel und Apfelrotkohl

Dessert: Mandarinen-Lebkuchenmousse mit Quark und Limette

Pro Person 26,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET IV

- Kalt: Cremiger Krautsalat mit Chicorê, Orangen, Rosinen und Lauch – vegetarisch -
Rosa gebratene Flugentenbrust auf einem Apfel-Lauchsalat mit Zimt
Winterliche Quiche mit Äpfeln und Creme Fraîche gebacken – vegetarisch -
- Warm: Pilz_Maronenragout in einer Rotweinsauce,dazu Schnittlauch-Butterkartoffeln – vegetarisch -
Barbarie Entenkeulen an einem Apfelpunschjus,dazu ein cremiges Kartoffelgratin und Speckrosenkohl
- Dessert: Kleine Crepes gefüllt mit einem Vanille-Zimtmousse auf Schokoladensauce
- Pro Person 27,50 €

WEIHNACHTSBÜFFET V

- Kalt: Rosa gebratenes Roastbeef auf einem Birnen-Sellerie-Salat in einer Spekulatius-Vinaigrette
Lachspraline im Pistazien-Maronenmantel auf einem Zuckerschotensalat
Süß-saurer,bunter Linsensalat mit luftgetrocknetem Schinken und Mozzarellawürfeln
- Warm: Winterliche Karotten-Selleriepfanne im Limettensud gegart,dazu gemischter Reis und Kräutern
-vegetarisch-
Herzhafter Entenbraten „ portioniert „ mit einer Orangen-Zimt-Sauce,
dazu Salzkartoffeln und Wirsinggemüse
- Dessert: Kleine Schokokuchen an einer Glühwein-Birnen-Creme
- Pro Person 28,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET VI

- Kalt: Geschmorter Spitzkohlsalat mit geröstetem Speck und Mandeln
Wildterrinen auf einem Champignonsalat mit Preiselbeeren und Lauch
Kleine Roulade vom Crêpe mit einem Fenchel-Orangensalat und Sauerrahm gefüllt – vegetarisch -
Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat und Ziegenkäse – vegetarisch -
- Warm: Kürbiscremesuppe mit gerösteten Süßkartoffeln und etwas Chiliöl
Gebackene Gänsekeule an einer Thymian-Cognac-Sauce,
dazu Petersilienknödel ,Rotkohl und Butterrosenkohl
- Dessert: Kleine Apfelkuchen mit einer Pistaziencreme überzogen
- Pro Person 33,90 €