

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 einer Rotweinsauce, serviert mit Petersilien-Kartoffeln und Semmelknödeln,
dazu Rotkraut und Butterbohnen

Dessert: Warmer Bratapfel mit einer Mandel-Rosinenfüllung, dazu sahnige Vanille Sauce

Pro Person 23,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET I

Kalt: Poulardenmedaillons verfeinert mit Zimt und Ingwer auf Honigkarotten
Kleine Tarte gefüllt mit Lachstatar

Leichter Farfallesalat mit Joghurt, Lauch und roter Paprika

Warm: Rinderbraten in einer Maronen-Thymianjus, dazu Apfelrotkohl und ein cremiges Kartoffelgratin

Dessert: Mousse au Chocolate mit gerösteten Honigmandeln und Birnenkompott

Pro Person 22,50 €

WEIHNACHTSBÜFFET II

Kalt: Graved Lachsplatte mit Dill, Zitronenfilets und Preiselbeerschmand
Winterlicher Couscoussalat mit Haselnüssen, Chicoreé, Sellerie und Kräutern

Tranche vom rosa gebratenem Schweinefilet auf Zuckerschotensalat

Warm: Maronen-Karottensuppe mit Thymian und etwas Chili

Geschmorte Entenkeule auf Orangenwirsing serviert mit Pfefferkartoffeln und Mandelbrokkoli

Dessert: Kleines Crepéröllchen gefüllt mit Lebkuchenmousse

Pro Person 26,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET III

Kalt: Medaillons vom Kabeljau in Zitronen-Kräutersud gegart auf Sesam-Fenchelragout

Roulade vom Roastbeef gefüllt mit Pfeffernuss-Champignons

Grüne Blattsalate mit gegrilltem Kürbis, Pinienkernen und Chicoreé, dazu ein kräftiges Dill-Honigdressing

Marinierte Zucchinischeiben in einer Himbeer-Mandelvinaigrette

Warm: Rotwildbraten in einer Steinpilzsauce, dazu geschwenkte Salbeignocci und herzhafter Rotkohl

Dessert: Orangen-Zimt-Panna Cotta mit Beerenkompott

Pro Person 24,50 €

WEIHNACHTSBÜFFET IV

- Kalt: Kartoffelsalat mit gegrilltem Kürbis, Walnüssen und Brokkoli
Croustini gefüllt mit Geflügelsalat und Mandarine
Wildschweinpastete auf Feldsalat mit Sauce Cumberland und Pinienkernen
- Warm: ¼ gebratene Ente an einer Orangen-Zimtsauce, dazu Speck-Rosenkohl und Petersilienknödel
Kartoffel-Gemüsegratin mit Karotten, Sellerie und Fenchel
- Dessert: Lebkuchen-Vanille-Mousse marmoriert mit Orangensauce und Pistazien

Pro Person 27,90 €

WEIHNACHTSBÜFFET V

- Kalt: Tranche von der Flugentenbrust auf Pflaumen-Zimtkompott
Medallions vom Lachs auf Rotkrautsalat mit gerösteten Mandeln und Dill
Spieß vom Schweinefilet in einer Lebkuchen-Rotweinmarinade
Salat von Roma, Chicoreé, Orangen und Nüssen mit einem Joghurtdressing
- Warm: Gebratene Gänsekeule in einer Rotweinsauce serviert mit Blaukraut und Buttermöhren,
dazu Kräuter-Semmelknödel
- Dessert: Spekulatius-Schmandcreme geschichtet mit Mangokompott

Pro Person 33,90 €