



EVENT CATERING HAMBURG

WEIHNACHTLICHES CATERING IM CHAFING DISH

Lieferbar ab 10 Personen.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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

W1

Zartes Wildgulasch mit Primitivo und Waldpilzen verfeinert
dazu herzhafter Apfelrotkohl und Mandelspätzle 12,90 €

W2

Ausgelöste Entenkeule, tranchiert, in einer Orangen Zimtsauce
Serviert mit Butterrosenkohl und kleinen Kartoffelklößen 14,00 €

W3

Aufgeschnittener Wildbraten in einer Preiselbeer-Orangensauce
an geschwenkten Butterbohnen-Karottengemüse und herzhaften
Petersilienkartoffeln 14,90 €

W4

Kleine Hähnchenkeulen in einer Anis-Honigmarinade gebacken
serviert in einer Kräuerjus mit Apfelzimt-Rotkraut und Butter-Semmelknödeln 12,00 €

WEIHNACHTSSPECIAL für 4 PERSONEN

Gefüllte Gänsebraten, langsam geschmort, an einer Majoran-Orangensauce,
dazu Apfelrot- und Speckrosenkohl serviert mit Butter-Petersilienkartoffeln
und geschwenkten Semmelknödeln

Kleiner gefüllter Bratapfel mit Vanillesoße 115,00 €

WEIHNACHTSSNACKPACK – FINGERFOOD

Für den Business-Betrieb auch in der Einzelverpackung auf Teller unter Zellufan für 0,75 € pro Pers.

Geröstete Medaillons von der Poularde auf einem Orangen-Weißkrautsalat mit etwas Zimt
Süßkartoffel-Selleriasalat gemixt mit Cous Cous und weihnachtlicher Gewürzmarinade – im Glas –
Kleine Kartoffelrösti belegt mit Tranchen von der Gänsekeule, Feldsalat und Mango-Preiselbeer-Püree
Chicoree-Schiffchen gefüllt mit luftigem Walnuss-Kräuterfrischkäse und zartem Schinkenstreifen
Salat von kleiner Pasta an winterlichem Kohlrabi und Mandeln,
belegt mit Medaillons vom irischem Rinderfilet - auf Porzellan –
Würzige Hirschkastete auf einem Pflaumen-Ruccolapesto – im Löffel serviert –
Spieß von Orange, Honigmelone und Mango überzogen mit weißer Kuvertüre und Pistazien

7 Teile pro Person 21,00 €

Kleine Tannenbäumchen von saftigem Blätterteig und zartem Schinken gespießt mit einem Melonenstern
Feta Kürbis Schaschlik aromatisiert in Rosmarinöl und mit zweierlei Sesam bestreut
Kräftiger Birnen-Nuss Salat mit Roquefort und geräucherter Putenbrust auf gebackenem Croustini
Glasierte Rindfleischfrikadelle an einem Granatapfel-Minzesalat, in der Porzellanschale
Miniburger belegt mit kleinem gebratenen Falafel, Glühwein-Rotkohl und Steinpilzen
Rucola-Lachs salad gemixt mit marinierter Tagliatelle und Honig Dilldressing - im Glas -
Forellen-Dillmousse auf einem Rote-Beete-Carpaccio mit Meerrettichsenf
Lebkuchen-Mandelmousse geschichtet mit Waldbeerkompott und geriebenen Pfeffernüssen

8 Teile pro Person 21,90 €



EVENT CATERING HAMBURG