

## WEIHNACHTLICHES CATERING

Lieferbar ab 10 Personen.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und bei warmen Speisen zuzüglich 0,25 € pro Person Büffetpauschale.

### WEIHNACHTLICHE WARME HAUPTGÄNGE

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 €

W5 vegetarisch

Nuss-Gemüsebraten an einer Steinpilz-Rotweinsauce,  
dazu herzhafter Apfelrotkohl und Semmelknödel  
in Petersilienbutter 12,50 €

W6 vegetarisch

Sojafiletstreifen in einer Waldpilz-Maronensauce, angerichtet  
mit Karotten und gegrilltem Kürbis an Serviettenknödel 12,50 €

### WEIHNACHTSSPECIAL für 4 PERSONEN

Gänsebraten mit weihnachtlichen Gewürzen und Pflaumen gefüllt,  
langsam geschmort, an einer Majoran-Orangensauce,  
dazu Apfelrot- und Speckrosenkohl, serviert mit Butter-Petersilienkartoffeln  
und geschwenkten Semmelknödeln

Dessert:

Kleiner gefüllter Bratapfel mit Vanillesoße 115,00 €

Bitte bestellen Sie die Ganz rechtzeitig im voraus.

WEIHNACHTSSNACKPACK – FINGERFOOD

Auch in der Einzelverpackung erhältlich, auf Teller unter Cellophan für 0,75 € pro Pers.

FINGERFOOD WSP O1

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 €

FINGERFOOD WSP O2

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-Lachsalamat 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 €

WEIHNACHSBÜFFET I

Kalt:

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

Warm:

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

Dessert:

Rote Grütze mit Orangen-Vanillesauce

Pro Person 19,50 €

## WEIHNACHSBÜFFET 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 – mit vegetarischem 2. Hauptgang -

### Kalt:

Cremiger Krautsalat mit Chicorée, 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 – mit vegetarischem 2. Hauptgang -

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

Wildterrine 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

ANLIEFERUNG

im Hamburger Innenstadtbereich, barrierefrei ohne Stufen, direkt anfahrbar 28,00 € netto.

AUSSTATTUNG

Geschirr und Gläser können für 0,30 € netto pro Teil dazu gebucht werden.

Weitere Ausstattung / Mobiliar / Service gerne auf Anfrage.



EVENT CATERING HAMBURG