

VOR-WEIHNACHTEN

In der Adventszeit lässt sich unser Küchenteam immer gerne etwas Besonderes einfallen und verzaubert mit Genüssen, die man nur in den Wintermonaten erleben kann. Es duftet nach Zimt und Glühwein, Nelken und Orangen....

Ab 30 Personen bieten wir die nachfolgenden Menüs für Weihnachts- und Familienfeiern von Mitte November bis Ende Dezember an.

Vorschlag 1

Wählen Sie eine einheitliche Suppe oder Vorspeise nach Ihren Wünschen. Diese servieren wir am Tisch. Die Fortsetzung folgt dann vom Buffet. Bitte wählen Sie zwischen den Buffets 1, 2 oder 3.

Vorspeisenauswahl für Buffet 1 - 3

Suppen zur Wahl: Petersilienwurzelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen
oder
Kartoffelcremesuppe mit Lauchöl und Croûtons

Vorspeisen zur Wahl: Feldsalat in Kartoffeldressing
mit geröstetem Graubrot und Speck
oder
Dreierlei vom Ziegenkäse mit Kürbis
oder
Gänseleberpastete auf Lebkuchenbiskuit
mit Brombeersoße und Feldsalat

VOR-WEIHNACHTEN

Buffet 1

Schnitzel vom Schweinerücken

Brust von der Maispoularde auf Ragoût von Wintergemüse und Sugo

Lachsfilet in Kartoffelkruste mit Lauchgemüse

Blattsalate mit Schmand und Vinaigrette

Nudeln, Kroketten und Kartoffelwedges

Vegetarisch: Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Räuchertofu mit Champignons

Kleines vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: 26,00 pro Person, inklusive einer servierten Suppe nach Wahl

29,00 pro Person, inklusive einer servierten Vorspeise nach Wahl

VOR-WEIHNACHTEN

Buffet 2

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotweinschalottensoße

Kleine Schnitzel, natur gebraten, mit Waldpilzsoße und Preiselbeeren

Kalbsschulterbraten, sanft gegart, mit Rotweinsoe

Auf der Haut gebratene Filets vom Zander

Winterliche Gemüseauswahl, Kroketten, Spätzle, Klöße und Reis

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: 31,50 pro Person, inklusive einer servierten Suppe nach Wahl

34,50 pro Person, inklusive einer servierten Vorspeise nach Wahl

VOR-WEIHNACHTEN

Buffet 3

Knuspriger Gänsebraten mit Bratapfel

Auf der Haut gebratenes Filet vom Nordseesaibling

Cordon bleu vom Jungschweinerücken

Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce

Dazu winterliche Gemüseauswahl, Blattsalate mit Schmand und Vinaigrette

Kartoffelklöße, gebackene Kartoffelspalten und tomatisierter Gemüseris

Vegetarisch: Gebackener Schafskäse auf Blattspinat

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: 33,50 pro Person, inklusive einer servierten Suppe nach Wahl

36,50 pro Person, inklusive einer servierten Vorspeise nach Wahl

VOR-WEIHNACHTEN

Vorschlag 2

Vorspeisen Caprese – Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
Vitello tonnato mit Thunfischsoße
Räucherlachs mit Dill-Crème fraîche im Crêpesmantel
Gegrillte Feldfrüchte mit Knoblauch und Balsamico
Parmesan Crème brûlée mit Schinken und Salami
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit Parmesan und Kapern
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen
Blattsalate mit zweierlei Dressing

Hauptspeisen Knuspriger Gänsebraten mit Bratapfel
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotweinsauce
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Dijonsenfsoße
Vegetarisch: Nudelauflauf
Dazu winterliche Gemüseauswahl
Knödel, Kroketten und Spätzle

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: 39,00 pro Person

VOR-WEIHNACHTEN

Vorschlag 3 – ab 60 Personen

Servierter Vorspeisenteller mit Gänseleberpastete, karamellisiertem Ziegenkäse, gebratener Jakobsmuschel auf Apfel-Lauch-Salat, Feldsalat und Kürbiscremesuppe in der Mokkatasse

Oder

Zwei Riesengarnelen und Jakobsmuschel auf Limonen-Mangochutney mit beurre blanc

Vom Buffet

Vierländer Gänsebrust in Dörrobstkruste

Kalbsbraten auf Waldpilzrahm

Kabeljaufilet mit Blutwurstpraline und Rahmkraut

Winterliche Gemüseauswahl, Spätzle, Kartoffelkloß und gebackene Kartoffelwürfel

Von der Front-Cooking-Station: Rinderfilet mit Petersilienwurzelpüree und geschmorten Ochsenbacken

Vorweihnachtliches Dessertbuffet mit

Tonkabohnen- und Lebkuchen Crème brûlée, Auswahl an Mousse

Waldbeerengrütze

Zimteis und warme Armagnac-Pflaumen

Gewürz- und Orangencremeschnitte

Preis: 46,00 pro Person

VOR-WEIHNACHTEN

Vorschlag 4

Vorspeisenbuffet mit

Crème brûlée und Pastete von der Entenleber
mit Brombeersoße und Brioche

Zweierlei vom Ziegenkäse

St. Daniele und Rinderschinken am Buffet geschnitten

Vitello tonnato – Kalbstafelspitz, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten mit
Basilikum-Thunfischsoße

Hausgebeizter Lachs mit Dill, Crème fraîche und Tomatentatar

Tomate mit Büffelmozzarella

Carpaccio vom heimischen Jungbullen

Rucolasalat in Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen

Gänsebrust und Kalbsfilet am Buffet tranchiert

Gemüseauswahl, Kartoffelklößchen, Herzoginkartoffeln und Spätzle

Pasta Station vegetarisch oder mit Meeresfrüchten

Vorweihnachtliches Überraschungs-Dessertbuffet

Preis: 51,00 pro Person

VOR-WEIHNACHTEN

Vorschläge zum Empfang

Glühwein	3,50 / Becher
Alkoholfreier Winterpunsch	3,00 / Becher
Heißer Apfelwein	3,00 / Becher
Vivaldi – Birne & Sekt	4,50 / 0,1 l
Granatapfel-Drink mit Sekt und Minze	5,00 / 0,1 l
Geldermann Sekt Carte Blanche	19,50 / 0,75 – Flasche
Aperol oder Holundersirup	2,50 / 2 cl (bei Aperol spritz oder Hugo's mit Sekt)

Damit die Stimmung stimmt

... dekorieren wir die Tische im Raum vorweihnachtlich

5,00 – 10,00 pro Tisch – nach Aufwand