

Weihnachts-Leckereien

ab 8 Personen je Menü

Ente

goldbraun gebratene Bauernente, tranchiert mit Orangen-Whiskysauce, Apfelblaukraut, Rosenkohl und Maronen, kleine Kartoffelknödel und sahniges Kartoffelgratin

Buffet-Portion 13,80 €

Pute

Brust von der Bauernpute mit Spinat-Käsefüllung an feiner Kräutersauce mit Duftreis, in rotem Pesto geschwenkte feine Bandnudeln, buntes Ratatouille-Gemüse

Buffet-Portion 10,80 €

Hirsch

Hirschkeule „Wacholder“ - Braten vom Balderschwanger Junghirsch mit Speckscheiben gegart in Wacholderrahmsauce mit gebratenen Pilzen, in Salzbuttersauce geschwenkte Knöpflespätzle, kleine Semmelknödel, Saisongemüse mit Sauce Hollandaise

Buffet-Portion 13,80 €

Reh

Rehkeulenbraten an Wildpreiselbeersauce mit gebratenen Pfifferlingen, sahnigem Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, Apfelblaukraut und glacierte Maronen

Buffet-Portion 13,80 €

Rind

Streifen vom Weideochsen-Roastbeef an Cognac-Pfeffersauce, goldgelb gebratene Kartoffelschupfnudeln, Rosmarin-Blechkartoffeln, feine Bohnenbündchen im Speckmantel, Brokkoli-Röschen mit Mandelbutter, glacierte Sesammöhrrchen

Buffet-Portion 13,80 €

Landschwein

Schweinefilet-Spitzen in Calvados - Rahmsauce mit gebratenen Apfelspalten hausgemachte Spätzle in Butter geschwenkt, Scheiben vom Brezelknödel mit Bergkäse überbacken, Saisongemüse mit Sauce Hollandaise

Buffet-Portion 10,80 €

Kalb

Sahne-Geschnetzeltes vom zarten Kalbsrücken mit frischen Champignons, in Pestobutter geschwenkte feine Bandnudeln, knusprig gebratene Serviettenknödel, glacierte Karottenstifte, Brokkoli und grüne Bohnen

Buffet-Portion 14,80 €

Vegetarisch 1

gefüllte Riesenchampignons mit Spinat und Käse überbacken dazu feine Bandnudeln und glacierte Sesammöhrrchen

Buffet-Portion 8,90 €

Vegetarisch 2

vegetarische Steinpilztäschle in Kräuter-Rahmsauce mit gebratenen Waldpilzen, sahnigem Kartoffelgratin und gegrilltem Hokaidokübis

Buffet-Portion 8,90 €

Vegetarisch 3

geschmorte Waldpilze in Schmand mit frischen Kräutern, kleinen Semmelknödeln, gerösteten Serviettenknödeln und gebackener Rote Beete mit Balsamico

Buffet-Portion 9,80 €

Salat 1

Feldsalat mit Granatapfelperlen und Walnüssen

Portion 1,90 €

Salat 2

verzupfte Blattsalate mit Birnenfilets und Blauschimmelkäse

Portion 2,20 €

Salat 3

Salat von Roter Beete, Mozzarella und Orangenscheiben

Portion 2,20 €

Zu den Salaten reichen wir das passende Dressing

Die warmen Speisen übergeben wir in Wärmeboxen.

Im Lieferumfang inbegriffen sind Buffet-Rechauds und Vorlegebesteck.

Equipment:

Speisegedeck (Speiseteller und Tafelbesteck, inklusive Spülservice) 1,35 €
Salatgedeck (Salatteller und Tafelbesteck, inklusive Spülservice) 0,90 €

Kosten:

Die Preise sind Abholpreise und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.