

## Weihnachts-Leckereien

ab 10 Personen je Menü

### Ente

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

**Buffet-Portion 16,80 €**

### Pute

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

**Buffet-Portion 14,80 €**

### 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 17,80 €**

### Reh

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

**Buffet-Portion 17,80 €**

### 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 16,80 €**

### 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 14,80 €**

### 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 19,80 €**

### Vegetarisch 1

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

**Buffet-Portion 10,00 €**

### Vegetarisch 2

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

**Buffet-Portion 11,80 €**

### Vegetarisch 3

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

**Buffet-Portion 10,80 €**

### Salat 1

Feldsalat mit Granatapfelperlen und Walnüssen

**Portion 2,60 €**

### Salat 2

verzupfte Blattsalate mit Birnenfilets und Blauschimmelkäse

**Portion 3,00 €**

### Salat 3

Salat von Roter Beete, Mozzarella und Orangenscheiben

**Portion 3,00 €**

*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.