

Weihnachten und Silvester Angebote

Fischplatte (Platte für ca. 5 Personen 79,00 €)

Matjes-Rote Bete Tatar, Lachsstrudel mit Lachskern und Blattspinat, geräucherte Makrelenfilet, Flusskrebsscocktail mit Cocktailsoße, Rosen vom Räucherlachs gefüllt mit Sahnemeerrettich, Scampi auf Fenchel-Artischockenböden

Geflügel platte (Platte für ca. 5 Personen 79,00 €)

Eine ganze Ente tranchiert auf Waldorfsalat angerichtet, gebratene Gänsebrust, gefüllte Truthahnbrust mit Backpflaumen, Wildpastete im Teigmantel.

Buffet zum selbst zusammenstellen

Aus den folgenden Angeboten kann frei ausgewählt und zusammen gestellt werden
Kombinationen mit Gans / Ente oder Fisch- / Geflügelplatten sind möglich

Suppen 0,3 Liter pro Portion - mid. 10 Portionen / Sorte

- Geflügelkraftbrühe mit Pistazienklößchen - 3,50 €
- Maultaschensuppe mit frischen Kräutern- 3,50 €
- Kürbis-Ingwerrahmsuppe mit Kern öl- 3,50 €
- Gemüsekraftbrühe mit Steinpilzknödeln- 3,50 €
- Petersilienwurzelsüppchen mit Flusskrebsen und Gartenkräutern- 3,50 €



Salate

mind. 10 Portionen / Sorte

- Bunte Mischungsalat mit Orangenfilets, Birne, Walnuss und Roquefortkäse mit Himbeeressig dressing 4,80 €
- Waldorfsalat mit Mango, Ananas, Äpfel, Sellerie und Walnüsse 4,80 €
- Champignonköpfe in Pernod auf Rucolasalat und Parmesan 4,80 €
- Couscous mit gegrillten Gemüse, getrockneten Cranberrys und Pinienkerne (Vegan) 4,80 €
- Nudelsalat mit gegrillten Gemüse, get. Tomaten und Rucola (Vegan) 4,80 €
- Tabboule - Petersiliensalat mit Bulgur. (Vegan) 4,80 €
- Gebratenes Filet vom Loup de mer an Fenchel-Apfel Salat in Holunder Dressing 8,80 €
- Feldsalat mit Entenbrust, frischen Feigen und Pinienkernen 7,80 €



Hauptgerichte

- Hirschgoulasch mit Butterspätzle und Mandelrosenkohl 16,50 €
- Entenkeule á la Orange mit Romanesco-Gemüse und Kartoffelklößen 14,50
- Wildschweinrollbraten an Rosmarinjus mit Apfelrotkohl und Kartoffel-knödel 15,50 €
- Kalbsbraten an Thymianjus mit Kartoffelgratin 16,50 €
- Gänsekeule Thymian jus, Apfelrotkohl und Kartoffel-knödel 15,50 €
- Gefüllte Truthahnbrust mit Backpflaumen dazu Apfelrotkohl und Kartoffel-knödel 15,50
- Waldpilzragout mit Basmatireis 12,50 €
- Saisongemüse in Curry-Kokosmilch-Soße und Basmatireis (Vegan) 10,80 €
- Medaillons vom Havelzander in Sternanis-Sauce mit Püree von Kürbis und Kartoffeln 18,50 €

Dessert

mind. 10 Portionen / Sorte

- Verschiedene Mousse im Glas angerichtet 2,50 €
- Panna Cotta mit Fruchtpüree 2,50 €
- Bratapfel mit Marzipan Rosinenfüllung auf Vanillesauce 3,50 €

Fingerfood Buffet

mind. 10 Portionen / Sorte

Canapés

- Camembert mit Preiselbeeren 1,50 €
- Gegrilltem Gemüse-Mais-Guacamole 1,50 €
- Hähnchenbrust mit Gorgonzolacreme 2,40 €

Cocktailhäppchen aus Pumpernickel und geröstetem Toastbrot

- Geräucherter Putenbrust mit Backpflaumen 1,60 €
- Entenbrust und Mango Chutney 1,90 €
- Parmaschinken mit Melonenkugel 2,20 €
- Französischer Ziegenkäse und Feigen 1,50 €
- Geräucherte Forelle und Apfelmeerrettich 1,90 €



Fingerfood Häppchen

- Gegrillte Auberginenröllchen gefüllt mit Frischkäse- Minze-Creme 1,60 €
- Gegrillte Zucchinirollchen mit Räucherlachs-Füllung 1,80 €
- Hähnchen-Ananas Spieße Karibik mit Mango Chutney 1,60 €
- Satéspieße mit Erdnussoße 1,60 €
- Orientalische Lammhackspieße mit Minz-Joghurt-Dip 1,60 €
- Mozzarella mit getrocknete Tomaten und Basilikumpesto 1,30€
- Mini Frühlingsrolle mit Asia-Dip 0,90 €
- Käse-Obst Spieße. 1,30 €
- Mini-Wraps Hähnchenbrustfilet mit Curry-Mango-Soße 1,40 €
- Mini-Wraps Falafel mit Tahina Creme (Vegan) 1,40 €
- Kleine panierte Schnitzel vom Jungschwein 1,80 €
- Mini Hackfleischbällchen 1,10 €
- Mini-Hähnchen Keule mit Sweet-Chillidip 1,40 €
- Mini-Quiche- lorraines 1,60 €
- Blätterteigpasteten gefüllte mit Spinat-Käse 1,60 €
- Vitello-Tonnato-Röllchen gefüllt mit Thunfisch-Kapern-Soße 2,50 €
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat 2,50 €
- Scampi auf Fenchel-Artischockenböden 2,50 €
- Garnelen-Cherrytomaten-Spieße 2,30 €



Gans oder Ente "to go"

- Fertig gegarte Gans gefüllt mit Äpfeln, Schalotten und Beifuß. dazu Gänsesauce, Rotkohl, Grünkohl und 8 Kartoffelklöße für 4 Personen. 110,00 €.
- Fertig gegarte Ente gefüllt mit Äpfeln, Schalotten und Beifuß. dazu Orangensause, Rotkohl und Grünkohl und 4 Kartoffelklöße für 2 Personen. 50 €.

Wir bitten um eine Bestellung 3 Tage im Voraus. Dieses Angebot gilt von 11. November bis 20. Dezember 2014.

Gans oder Ente und Beilagen werden kalt in Aluminiumschalengeliefert

Gerne arbeiten wir für Sie individuelle Menüs oder Buffets aus.

