

0040

BUFFET „WINTERZEIT“

ab 20 Pers.

KALTE SPEISEN

Winterliche Blattsalate mit Croûtons und Trüffelvinaigrette / vegetarisch

Klassische Boulettchen auf Kräuterschmand

Brotkorb / Brotvariation / Baguettestangen

WARME SPEISEN

Friesische Bauernente mit Pflaumen und Äpfeln gefüllt und Pflaumenjus

Gänsekeulen an klassischer Gänsejus

Boeuf Bourguignon vom heimischen Weiderind mit kräftiger Sauce

Zarte Schweinerückensteaks in leichter Kräuterrahmsauce

WINTERGEMÜSE / KARTOFFELN & PASTA

Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren

Grüne Bohnen mit feinen gebratenen Speckwürfeln

Geschmorte Winterpilze mit Schalotten & Kräutern / vegetarisch

Karamellierte Möhrchen & Buttererbsen / vegetarisch

Gratin von handgeschälten, heimischen Kartoffeln / vegetarisch

Schupfnudeln in Nussbutter / vegetarisch

DESSERT

Himbeer-Mascarpone-Creme

Schokoladencreme mit Espresso-Amarettinis

Preis (20-40 Pers.) zzgl. MwSt. pro Pers. 34,90 €

Preis (ab 41 Pers.) zzgl. MwSt. pro Pers. 34,40 €

Verpackung wie Rechaud, Schüsseln und Platten sind im Preis enthalten

C.U.P.
eventagentur



0041

BUFFET „NIKOLAUS FAVORIT“

ab 20 Pers.

KALTE SPEISEN

Winterliche Blattsalate mit Croûtons und Trüffelvinaigrette / vegetarisch

Klassische Boulettchen auf Kräuterschmand

Brotkorb / Brotvariation / Baguettestangen

WARME SPEISEN

Gänsekeulen an klassischer Gänsejus

Zarte Schweinerückensteaks in leichter Kräuterrahmsauce

WINTERGEMÜSE / KARTOFFELN & PASTA

Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren

Grüne Bohnen mit feinen gebratenen Speckwürfeln

Schupfnudeln in Nussbutter / vegetarisch

DESSERT

Himbeer-Mascarpone-Creme

Schokoladencreme mit Espresso-Amarettinis

Preis (20-40 Pers.) zzgl. MwSt. pro Pers. 29,80 €

Preis (ab 41 Pers.) zzgl. MwSt. pro Pers. 29,30 €

Verpackung wie Rechaud / Schüsseln und Platten / sind im Preis enthalten

C.U.P.
eventagentur



0042

BUFFET „HEISSER OFEN“

ab 20 Pers.

KALTE SPEISEN

Winterliche Blattsalate mit Croûtons und Trüffelvinaigrette / vegetarisch

Klassische Boulettchen auf Kräuterschmand

Filet vom Jungschwein im Baconmantel

Brotkorb / Brotvariation / Baguettestangen

WARME SPEISEN

Friesische Bauernente mit Pflaumen und Äpfeln gefüllt und Pflaumenjus

Boeuf Bourguignon vom heimischen Weiderind, mit kräftiger Sauce

WINTERGEMÜSE / KARTOFFELN & PASTA

Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren

Gratin von handgeschälten, heimischen Kartoffeln / vegetarisch

DESSERT

Himbeer-Mascarpone-Creme

Schokoladencreme mit Espresso-Amarettinis

Preis (20-40 Pers.) zzgl. MwSt..... pro Pers. 34,90 €

Preis (ab 41 Pers.) zzgl. MwSt..... pro Pers. 34,40 €

Verpackung wie Rechaud / Schüsseln und Platten / sind im Preis enthalten

C.U.P.
eventagentur

