

## CATERING WEIHNACHTEN 1

WEIHNACHTS-ENTE oder GANS

„Wie aus dem Bilderbuch ...“

Süppchen von der Süßkartoffel mit Ratatouille (vegetarisch)



Hausgebackene Brotvariation mit Kräuter-Dip



Heimische Bauernente mit Äpfeln & Pflaumen gefüllt,  
kross aus dem Ofen an Apfel-Pflaumensauce

Vom frischen Rotkohl handgeschnitten /  
klassischer Apfel-Preiselbeer-Rotkohl

Hausgemachte Kartoffelklöße



Schokocreame mit Espresso-Amarettinis

Vanillecreme mit weihnachtlichen Zimtpflaumen

Mögen nicht alle Gäste Ente oder Gans, bieten wir Ihnen gerne ein Alternativgericht an.

ab 10 Personen p. P. 29,90 € (GANS + 3,00 € p. P.)

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.

Unplugged  
Kitchen

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN ... HAUPTSACHE LECKER!

ANFRAGE  
STARTEN

## CATERING WEIHNACHTEN 2

Weihnachten für Fleisch-Liebhaber

Steinpilzsuppchen mit Wald- und Winterpilzen



Brotvariation mit Kräuter-Dip



Schweine-Filet im Bacon mit Kräuterjus

Zarte Hüftsteaks vom Black Angus mit Grüner Pfeffer-Sauce

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet / Sauce mit geschmorten Pilzen

Fleischspieß mit BBQ Sauce

Frische Grillgemüse / Kräuter / Olivenöl (vegan)

Rosmarinkartoffelchen / Kräuter / Olivenöl (vegan)

dazu Sour Cream (vegetarisch)



Variation von der Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Vanilletraum mit Himbeercreme und Merengue

ab 10 Pers. p. P. 34,90 €

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.

*Gelernte Köche:  
Beste Qualität*

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN ... HAUPTSACHE LECKER!

ANFRAGE  
STARTEN

## CATERING WEIHNACHTEN 3

### Mediterranes Weihnachtsessen

Hausgebackene Brotvariationen mit nussigem Olivenöl & Meersalz / Kräuterdip



Antipasti:

Marinierter gegrillter grüner Spargel // Cremechampignons in Rosmarin-Olivenöl

Kleine Mozzarella mit Kirschtomaten, Pesto & Basilikum

Rote Paprika (geschält) mit Kräutern mariniert

Karamellierte Ingwer-Möhren leicht scharf // eingelegte Zucchini mit Thymian

Datteln im Speckmantel // Fleischbällchen in italienischer Tomatensauce



Filet von der Poularde, dazu Masalasaucen mit grünem Pfeffer

Köstlicher toskanischer Rouladenbraten vom friesischen Hausschwein an italienischer Thymian-Sauce

Gegrillte frische Gemüse al dente / Kräuter / Olivenöl (vegan)

Rosmarinkartoffelchen (vegetarisch / vegan)

Wildreis mit Gemüse-Julienne und Kürbiskernen (vegan)



Lebkuchen-Tiramisu

Mascaponecreme mit karamellisierten Orangenfilets

ab 10 Pers. p. P. 32,90 €

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.

*Wir verwenden nur  
Meersalz*

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN ... HAUPTSACHE LECKER!

ANFRAGE  
STARTEN

**EXKLUSIVES  
WEIHNACHTSESSEN**  
Ab 20 Personen, auf Anfrage

Zum Beispiel:

Feines Steinpilzsuppchen mit geschmorten Kräutersaiblingen  
Hausgebackene Brotvariation mit Dip / Olivenöl / Meersalz



Lachstatar mit Avocado an feinblättrigem Wintersalat



Barberie Entenbrust rosa, an Orangenjus

Vom frischen Rotkohl handgeschnitten / klassischer Apfel-Preiselbeer-Rotkohl

Parisienne Kartoffeln

Kalbsrückensteak mit klassischer Kalbsjus

Glasierete Buttermöhrrchen, feine Erbsen & grüner Spargel

Kartoffelrösti von handgeschälten Kartoffeln



Hausgemachte dunkle Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade

Beerenragout & hausgemachte Vanillesauce

*Brühwürfel-  
freie Zone*

**FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH / VEGAN ... HAUPTSACHE LECKER!**

**ANFRAGE  
STARTEN**