

Unser Angebot für Ihre Weihnachtsfeier!

WEIHNACHTSBUFFET 2024

FISCH-SPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Schottischer Räucherlachs | geräucherte Forellenfilets | Seeteufelpastete | Pfeffermakrelenfilet | pochierte Lachshappen mit marinierten Trauben | Scampi mit Knoblauch

GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Gefüllte Poulardenbrüstchen mit Brokkoli | Putenmedaillons mit karamellisierten Walnüssen | gegrillte Hähnchenkeulen mit Käse und Kräutern | Hähnchenbrust mit Buttermandel | marinierte Geflügelbällchen mit Pflaumensoße | geräucherte Gänsebrust

BRATEN-SPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Hausgemachte Pastete im Teigmantel mit Preiselbeer-Sahne | Kleine Schnitzelchen | Mini-Hackfleischbällchen | Zwiebelbraten gefüllt mit Zwiebeln und Kräutern | gegrillter Schweinerücken | Kalte Scheiben vom Roastbeef | mild geräucherter Bauernschinken mit Melonenspalten | Burgunder Schinken mit marinierten Zwiebeln und Karotten

VEGETARISCHE LECKEREIEN:

Gemüsepastete mit grüner Sauce | kleine Gemüseröllchen | gefüllte Teigröllchen mit Auberginen, Rosinen und Mandeln | getrocknetet Tomaten und gegrillte Zucchini

HAUSGEMACHTE SALATE:

Kartoffelsalat mit Speck | Krautsalat | Pastasalat mit Schafskäse | Farmersalat | Krabbensalat | Thunfischsalat | Gurkensalat mit Kürbiskern dressing | Tomaten mit Mozzarella und Basilikum | Bunte Blattsalate mit Hausdressing

HAUPTGERICHTE:

Hähnchenbrust mit Aprikosen-Briochefüllung | dazu weiße Portweinsauce sowie Tagliatelle und winterliches Gemüse

VEGETARISCH Ravioli mit Steinpilzen gefüllt | dazu Nussbutter mit sautierten Waldpilzen

Als drittes Hauptgericht wählen Sie bitte zwischen:

Herzhafter Burgunderbraten vom Rind mit deftiger Sauce | dazu Semmelknödel und Apfelrotkraut

– oder –

Herzhafter Schweinebraten mit Waldpilzfüllung und Zucchini-Kartoffelgratin

BACKWAREN:

Verschiedene Sorten Mini-Partybrötchen, Baguette und Zwiebelflöte

DESSERT:

Spekulatius-Tiramisu | Marquise au Chocolaté | Obstsalat mit gebrannten Mandeln | Buntes Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu Obst



Info & Preise:

24,90 € netto pro Person

zzgl. jeweils gültiger MwSt.

Ab 50 Personen |

Angebot gültig vom 1.12. bis 31.12.2024

ab 26,64 € inkl. 7% MwSt.

ab 29,63 € inkl. 19% MwSt.

Änderungen gegen Aufpreis.

Auch bei weniger Gästen buchbar! Sprechen Sie uns an. Weitere Informationen zur jeweils gültigen Mehrwertsteuer im Internet unter www.grundergourmet.de