

WINTERBUFFET 2024

Schmackhafte Leckereien für den Winter

FISCH-SPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Schottischer Räucherlachs | geräucherte Forellenfilets | Hausgebeizter Lachs mit Kräutern und eingelegtem Rettich | Seeteufelpastete | Pfeffermakrelenfilet | Pochierte Lachshappen mit marinierten Trauben

GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Gefüllte Poulardenbrüstchen mit Brokkoli | Putenmedaillons mit Walnusskruste | Gegrillte Hähnchenkeulen mit Käse & Kräutern | Puteninvoltini mit Zwiebel-Speckfüllung an Bratpfelkompott

BRATEN-SPEZIALITÄTEN-PLATTE:

Kleine Schnitzelchen mit herzhafter Garnitur | Minihackbällchen mit Dipsauce | Hauspastete im Teigmantel | Entenleberpraline in Schwarzbrotterde | Krustenschinken mit Mandarinenorangen | geräucherter Bauernschinken mit Melonenspalten | Burgunder Schinken mit marinierten Zwiebeln und Karotten

SALATE:

Speck-Kartoffelsalat | Nudelsalat | Blumenkohlsalat | Rotkrautsalat | Wintersalat | Eiersalat mit Schinken | Bulgursalat | Blattsalat der Saison mit Hausdressing

FEINE DIPSAUCEN:

Senf-Dill-Sauce | Sahnemeerrettich | Preiselbeerdip | Zitronen-Aioli-Dip

HAUPTGERICHTE:

Bœuf bourguignon mit deftiger Sauce | dazu empfehlen wir unsere Kräuterspätzle

Als zweites Gericht wählen Sie bitte zwischen:

Hähnchenkeule gefüllt mit Kürbis und Maronen an Apfel-Curry-Sauce | dazu Bandnudeln

– oder –

Herzhafter Schweinebraten mit Waldpilzfüllung | dazu Kartoffelgratin und Bunte Gemüseplatte der Saison

BACKWAREN:

Verschiedene Sorten Mini-Partybrötchen, Baguette und Zwiebelflûte

DESSERT:

Mousse au Chocolat mit Apfel-Zimtkompott | Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu Obst garniert



Info & Preise:

Für nur **21,95 €** netto pro Person

Ab 30 Personen | zzgl. jeweils gültiger MwSt.
Angebot gültig vom 1.11.2024 bis 31.03.2025

ab 23,49 € inkl. 7% MwSt.
ab 26,12 € 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