

## Buffet "Nikolausbuffet"



- 
- Vorspeisen:**
- Maronensuppe  
mit Sternchencroûtons
  - Rote Bete Carpaccio  
mit Wildkräutersalat, Ziegenkäsetalern und Feigen-Dattel-Vinaigrette
- Hauptgänge:**
- Rheinischer Sauerbraten  
vom Rind
  - karamellierter Ofenkürbis  
auf orientalischem Bulgursalat
  - Apfel-Zimt-Rotkohl
  - Kartoffelklöße  
in warmer Mandelbutter
- Dessert:**
- gebrannte Mandeln
  - Bratapfel-Mousse
- Brot:**
- kräftiges Graubrot
- Getränke:**
- hausgemachter Glühwein  
mit Gewürzen und Zitrusfrüchten

---

**Preis p./P.:**

**auf Anfrage**

---

Die Mindestbestellmenge dieses Buffets liegt bei 15 Personen.

Alle Speisen werden auf Platten, in Schalen, Gläsern oder Wärmebehältern angerichtet/geliefert und mit zur Ausgabe/Portionierung benötigten Vorlegern versehen. Bitte beachten Sie, dass zusätzliches Equipment (Teller, Besteck, etc.) & Personal nicht im Menü-/Buffetpreis inkludiert ist. Auf Anfrage stellen wir Sie sehr gerne mit allem Benötigten aus.

Alle Preise sind unter Vorbehalt angegeben und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
© Food@Work Eatery-Catering / info@foodatwork-catering.de / www.foodatwork-catering.de