

Buffet "Weihnachtsbuffet I"



- Vorspeisen:**
- winterlicher Edelsalat
mit Granatapfel, Ziegenfrischkäse und Zimtvinaigrette
 - Rote Bete Carpaccio
mit Rucola und Himbeervinaigrette

- Hauptgänge:**
- knusprige Brust und Keule von der Gans
mit Maronen und Portwein-Lebkuchensauce
 - Wildpilzragout
auf gerösteten Semmelknödelscheiben
 - Kartoffelgratin
 - Apfel-Zimt-Rotkohl
 - saisonales Gemüse
mit Sauce Hollandaise
 - Kartoffelklöße

- Dessert:**
- weiße Mousse au chocolat
mit Zimt-Apfel und Krokant
 - Spekulatiustrifle
mit Vanillecrème und Punschbeeren

- Brot:**
- Brotauswahl
mit Gänseschmalz

- Käse:**
- Käsevariation
Auswahl internationaler Weich- und Hartkäsesorten
mit Feigensenf und Weintrauben

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