

## Buffet "Weihnachtsbuffet II"



### Vorspeisen:

- Lachstatar  
mit Gurke und Wasabicrème im Weckglas
- Lauchsuppe  
mit karamellisierten Birnen und Ziegenkäse

### Hauptgänge:

- gefüllte Hähnchenbrust  
mit Ricotta-Backpflaumen-Nussfüllung und weihnachtlichem Rahm
- Wildgulasch
- Wintercurry  
mit Kichererbsen, Rosenkohl, Steckrüben, Karotten und Lauch
- Rahmwirsing
- Apfelrotkohl
- Serviettenknödel
- Spätzle

### Dessert:

- Bratapfel  
mit Vanillesauce
- Spekulatiustiramisu

### Brot:

- Brotauswahl  
mit Griebenschmalz

### 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