

Traditionelle Weihnachtszeit

ab 80 Personen

Frisch aus dem Meer

- Lachs She Loin gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten

Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt

Salatvariationen

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Broccoli Salat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

Warmer Buffeteil

- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeeresauce
- Honigglasierter Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Leckerer Grünkohl mit ganzer Mettwurst
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse mit gartenfrischen Kräutern
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce Hollandaise
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Aus der Veganen Küche

- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette, Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Preis pro Person für das aufgeführte Buffet inkl. 19 % MWSt

54,70 €