



## HERBST- / WINTERZEIT 2022/23

Bald ist es wieder soweit! Weihnachten steht vor der Tür! Genießen Sie zusammen mit Ihrer Familie, Freunden und/ oder Kollegen eine besondere Weihnachtsfeier. Dazu haben wir Ihnen einzigartige Buffets zusammengestellt.

Oder darf es etwas Herbstliches - deftiges kräftiges - sein?

Nachfolgend finden Sie unsere Buffetvorschläge. Gerne können Sie die aufgeführten Buffets mit unseren Desserts nach Ihren Vorstellungen ergänzen. Bitte beachten Sie hierbei die **Mindestbestellmenge von 12 Personen**.

Die angegebenen Preise sind reine Speisenpreise. Die Anlieferung erfolgt nach Absprache. Hierfür fallen separate Lieferservicegebühren an. Bitte beachten Sie, dass sich Lieferpauschalen und Anfahrtszeiten für das Auf- und Abbau- sowie Buffetpersonal (wenn gewünscht) separat nach der Entfernung zum Veranstaltungsort berechnen. Darüber erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

**Aufgrund der aktuell nicht planbaren Einkaufspreisentwicklung behalten wir uns vor, die Preise wochenaktuell pauschal anzupassen. Stand Oktober 2022 gehen wir von einem ca. 10% Aufschlag aus. Auch inhaltliche Änderungen bleiben vorbehalten, sollte es zu Engpässen bei der Warenverfügbarkeit kommen.**

Alle genannten Preise verstehen sich in € *inkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: Oktober 2022.



## **DIE BUFFETVORSCHLÄGE**

**„Kohlfahrt gefällig - Grünkohl nach norddeutscher Art“**

**Kasslernacken**

**Mettendchen**

**Pinkus Malzbiersauce 9,12**

**Grünkohl 9**

**Röstkartoffeln**

Zwiebel | Speck 7

ab 12 Pers. 19,20 €

ab 30 Pers. 17,50 €

ab 50 Pers. 17,00 €



## **„Fröhliche Weihnacht überall“**

### **Coq au vin**

Hähnchenbrust | Rotwein | Möhre | Thymian | Champignon 9,12

### **Rotweinsauce 9,12**

### **Schweineschulterbraten, gegrillt**

Schweineschulter | Senf 9,10

### **Lebkuchensauce 1,3,7**

### **Wirsing**

Zwiebel | Speck | Rahm 7

### **Gemüse-Couscous**

Minze | Rosine | Zucchini | Möhre | Paprika | Kreuzkümmel | Ingwer

### **Kartoffelstampf**

Milch | Butter | Muskat 7

ab 12 Pers. 25,50 €  
ab 30 Pers. 21,50 €  
ab 50 Pers. 20,70 €



## **„Von drauß vom Walde komm ich her“**

### **Wildedelgulasch**

Hirsch | Birne | Schokolade | Rotwein 8,9,12

### **Hähnchenbrust, weihnachtlich umhüllt**

Erdnuss | Ingwer | Zimt | Kreuzkümmel 1,3,7,8

### **Mangochutney**

Ingwer | Zwiebel | Knoblauch | Chili

### **Rotkraut**

Gänseschmalz | Rotwein

### **Serviettenknödel**

Semmel | Zwiebel | Petersilie 1,7

### **Kartoffelgratin**

Kürbis | Butter | Muskat 7

ab 12 Pers. 29,20 €

ab 30 Pers. 26,10 €

ab 50 Pers. 25,30 €

## **„Vegane Weihnacht“**

### **Maronen-Nussbraten (vegan)**

### **Soja-Pilzrahmsauce (vegan)**

### **Indisches Curry (vegan)**

Kokosmilch | Limettenblatt | Rotes Curry | Linse | Gemüse | Garam masala

### **Geröstete rote Bete**

Möhre | Lauch | Haselnuss

### **Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten**

Olivenöl | Meersalz | Rosmarin

### **Basmatireis 7**

ab 12 Pers. 26,00 €

ab 30 Pers. 22,10 €

ab 50 Pers. 21,20 €



## DESSERTAUSWAHL

Damit jeder Ihrer Gäste die Möglichkeit hat, ein wunderschönes, ausdekoriertes Dessert zu bekommen, bieten wir Ihnen dieses im Mini-Weck-Glas an. Wir rechnen dabei mit 1,5 Gläsern pro Person.

### **Spekulatiusmousse**

Weißer Kuvertüre | Sahne | Pflaume 1,3,7

5,20 €

### **Lebkuchen-Tiramisu**

Lebkuchen | Kirsche | Mascarpone 1,3,7

5,20 €



## Erklärung zur Lebensmittelkennzeichnung

Die Zahlen hinter den Speisen kennzeichnen die Zutaten, die in unseren Speisen enthalten sind:

Glutenhaltiges Getreide 1

Krebstiere 2

Eier 3

Fisch 4

Erdnüsse 5

Soja 6

Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) 7

Schalenfrüchte (Cashew, Mandel, Pistazie, Hasel-, Macadamia-, Queensland-, Para-, Pecan-, Walnuss) 8

Sellerie 9

Senf 10

Sesamsamen 11

Schwefeldioxid & Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 1 mg/l) 12

Lupinen 13

Weichtiere 14

**Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in allen Speisen enthalten sind.**