



BUFFETS FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER 2023

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 schmackhafte Buffets für Sie zusammengestellt.

Bitte beachten Sie die **Mindestbestellmenge von 12 Personen**. Die angegebenen Preise sind reine Speisenpreise. Die Anlieferung erfolgt nach Absprache. Hierfür fallen separate Lieferservicegebühren an. Lieferpauschalen und Anfahrtszeiten für das Auf- und Abbau- sowie Buffetpersonal (sofern gewünscht) fallen separat an nach der Entfernung zum Veranstaltungsort berechnen. Darüber erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Alle genannten Preise verstehen sich in € *inkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten.
Gültig vom 15.11.2023 bis 23.12.2023 und vom 02.01.2024 bis 31.01.2024. Stand: August 2023.



DIE BUFFETVORSCHLÄGE

„Oh du Fröhliche 2023“

Coq au vin [9,12]

Hähnchenbrust | Rotwein | Möhre | Thymian | Champignon

Rotweinsauce [9,12]

Schweineschulterbraten, gegrillt [9,10]

Schweineschulter | Senf

Lebkuchensauce [1,3,7]

Wirsing [7]

Zwiebel | Speck | Rahm

Gemüse-Couscous [-]

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

Serviettenknödel [1,7]

Semmel | Zwiebel | Petersilie

ab 12 Pers. 22,10 €

ab 30 Pers. 18,70 €

ab 50 Pers. 17,00 €

ab 80 Pers. 16,35 €



„Von drauß vom Walde komm ich her“

Wildedelgulasch [8,9,12]

Hirsch | Birne | Schokolade | Rotwein

Hähnchenbrust, weihnachtlich umhüllt [1,3,7,8]

Erdnuss | Ingwer | Zimt | Kreuzkümmel

Mangochutney [-]

Ingwer | Zwiebel | Knoblauch | Chili

Rotkraut [9]

Gänseschmalz

Rosenkohl [7]

Speck | Zwiebel

Schupfnudeln [1,3,7]

Kartoffelgratin [7]

Kürbis | Butter | Muskat

ab 12 Pers. 31,10 €

ab 30 Pers. 26,35 €

ab 50 Pers. 23,95 €

ab 80 Pers. 23,00 €



„Oh Tannenbaum“

Konfierte Entenkeule [-]

Rotwein-Cranberry-Jus [12]

Schweinefilet, "sous vide" [-]

Sauerkirsch-Pfeffersauce [7]

Bohnenpotpourri [-]

Edamame | dicke Bohne | Prinzessbohne | Bohnenkraut

Kartoffelstampf [7]

Milch | Butter | Muskat

Spätzle [1,3,7,8]

Haselnuss | Butter

ab 12 Pers. 35,50 €

ab 30 Pers. 30,05 €

ab 50 Pers. 27,30 €

ab 80 Pers. 26,20 €

„Ihr Gänselein kommet“

Keule & Brust von der Gans, gebraten [-]

Honig | Majoran | Orange

Orangen-Zimtsauce [9]

Rotkohl [9]

Apfel | Schmalz

Knödel [1,7]

Semmel | Kartoffel | Kräuter

ab 12 Pers. 44,65 €

ab 30 Pers. 37,80 €

ab 50 Pers. 34,35 €

ab 80 Pers. 33,00 €



„Vegane Weihnacht“

Maronen-Nußbraten (vegan) [6,8]

Pilzrahmsauce (vegan) [-]

Indisches Curry (vegan) [-]

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

Geröstete rote Bete [8]

Möhre | Lauch | Haselnuss

Kartoffelknödel [-]

Basmatireis [-]

Nelke | Zimt

ab 12 Pers. 30,55 €

ab 30 Pers. 25,85 €

ab 50 Pers. 23,50 €

ab 80 Pers. 22,55 €



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.

Joghurtrisotto [7]

Joghurt | Sahne | Pflaume | Zimt | Sternanis

5,55 €

Lebkuchen-Tiramisu [1,3,7]

Lebkuchen | Kirsche | Mascarpone

5,85 €

Bratapfel [7,8]

Marzipan | Zimt | Rosine | Haselnuss
Vanillesauce

5,20 €

Weißer Wintermousse [1,3,7]

Weißer Kuvertüre | Waldbeeren | Spekulatius

5,85 €



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 10mg/l) 12
- Lupinen 13
- Weichtiere 14

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