

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