

Bordbuch

Weihnachtsbuffets



Weihnachtsbuffets

Gültig vom 10.11 – 23.12

Buffet Entenkeule

Wildschweinschinken | Wildpreiselbeeren
Kürbis-Cashew-Couscous Salat

Wildschweinterrine mit Salbei | Karamellierter Hokkaido Salat
Winterliche Blattsalate | Orangen-Joghurt Dressing

*

Ofenfrische Entenkeulen | eigener Sauce
Hamburger Pannfisch | Dijon-Senfsauce
Wildreis | Rosenkohl & Pastinake -vegan
Apfel-Rotkohl | geschmortes Kürbis-Zucchini Gemüse
Kartoffelklöße | Heidekartoffeln

*

Spekulatius Tiramisu
Mousse au Chocolat | Orange

*

Käsevariation
Baguette | Fassbutter & Zwetschgen-Balsamico-Chutney

Preis pro Person 46,30 €

Buffet Rehkeule

Pastete von Hirsch & Wildente | Orangen-Aprikosen Chutney
Fenchel Antipasti auf Bresaola | Parmesan
Mango | Büffelmozzarella | Feldsalat
gebackener Camembert | Landbrot | Preiselbeeren Chutney

*

geschmorte Keule vom Reh | Wachholderjus
Barbarie Entenbrust | Rotweinschalotten
Ostsee Kabeljau –gebraten
Aubergine gefüllt mit Dattel-Mandel-Couscous –vegan
geschmorter Wirsing | Apfel-Rotkraut
Kartoffel-Thymiangratin | Servierten Knödel

*

Weihnachtliche Dessertvariation
Affinierte Käseauswahl | Fassbutter | Birnen Chutney
Sylter Weißbrot

Preis pro Person 46,40 €

Buffet Wildschweinkeule

Hausgemachte Antipasti

Enten-Orangen-Terrine & Pflaumen-Haselnuss Terrine
Allerlei Fisch aus der Räucherammer | Sahnemeerrettich
Winterliche Blattsalate | Granatapfelkerne | Nüsse
Birnen-Kräuter dressing

*

geschmorte Wildschweinkeule aus heimischer Jagd | Pilzjus
ofenfrische Entenkeulen | eigener Sauce
gebratenes Kabeljaufilet | gerahmte Schwarzwurzel
Tofu-Geschnetzelttes | Rotweinschalotten | Champignons
Rotkraut | Rosenkohl
Kartoffelklöße | Heidekartoffeln

*

Dessert Variation

affinierte Käseauswahl | Baguette | Landbutter

Preis pro Person 41,30 €

Buffet Winter-Skrei-Filet

Wildschweineschinken | Ganta Lupe | Parmesanspäne
Variation von Hirsch.- & Rehpastete
geräucherte Entenbrust | Wildpreiselbeeren
Hirschrücken -Rosa- kalt | Preiselbeer Schmand | Cumberlandsauce
Variation von Räucherfischen und Norwegischem Lachs
Sahnemeerrettich & Senf-Honig Sauce

*

Geschmorte Keule vom Rotwild | Waldpilzsauce
Filet vom Winter-Skrei -gebraten- | Weißweinsauce
Ofensüßkartoffel | Mandelsauce | Nüsse –vegan
Cashew-Rosenkohl | Winterliche Gemüseauswahl
Kartoffel-Rosmaringratin | Kartoffelklöße & Butterschmälze

*

Weihnachtliches Dessert Buffet | Auswahl heimischer und internationaler Käse
Fassbutter | Johannisbeeren-Birnen-Chutney | Sylter Weißbrot

Preis pro Person 48,40 €

Buffet Grünkohl

Hirsch-Pastete | Enten Terrine
Feldsalat | Baby Leaf | Kürbiskerne
Geräucherte Entenbrust
Waldorfsalat

*

Grünkohl Klassisch

Kassler Nacken | Schweinebacke | Pinkel & Kohlwurst
Süßkartoffeln & Bratkartoffeln | Salzkartoffeln
Geschmorte Entenkeule | Cranberry-Jus
Gebratene Gnocchi | Grünkohl | Pinienkerne

*

Dessertvariation

Affinierte Käseauswahl | Pflaumen-Chutney
Sylter Weißbrot | Fruchtbrot

Preis pro Person 40,50 €

Fingerfood

gehört beinahe zu jedem Empfang dazu. Ob als kleine Appetitanreger vor dem Dinner oder als Begleitung bei einem Sektempfang; die kleinen Köstlichkeiten passen immer. Wir empfehlen erfahrungsgemäß bei einem Stehempfang 3 bis 4 verschiedene Sorten pro Person.

Mindestbestellmenge 100 Stück und 20 je Sorte

Tomaten-Mozzarella Basilikum Pesto	2,90€
Saté-Spieß Yakitori	2,90€
Beef Tatar Waffel Trüffelmayonnaise	3,50€
Honigmelone Black Tiger Garnelein Pesto	3,10€
Dattel Speckmantel	2,90€
Tuna Wakame Wasabi	3,90€
Warpe Räucherlachs Rucola & Senf-Honig	3,60€
Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat	3,70€
Entenmousse Tarte Cassis Perlen	3,80€
Black Tiger Garnele Cocktailsauce	3,20€
CrostiniZiegenfrischkäse Kerne Sprossen	2,90€
Vitellotonnato Kapernapfel	3,10€
Mini Bacon Burger Cheddar	3,30€

Mini Croque Monsieur

Trüffel	2,90€
Schinken Käse	2,70€
Vegetarisch	2,50€

Mini-Quiche

Mediterran	4,20€
Schinken Lauch	4,00€
Ricotta-Spinat	3,90€

Minigläschen-Fingerfood

Garnelenbällchen Passionsfrucht-Chili Mayonnaise	2,70€
Pulled Pork Mango Salat	3,20€
Caesar Salad gebrateneHähnchenbrust	3,10€
OrientalischerCouscous-Salat	3,00€
Bulgur Salat Rosinen Cranberrys	2,90€

Dessert

Rote Grütze Vanillesauce	2,80€
Tarte Mousse au Chocolat Zitrone & Pfeffer	2,90€
Cocos-Mango Mousse Schokolade	3,20€
Himbeere Mousse Weiße Schokolade	3,10€
PannaCotta Waldbeerensauce	2,90€
Fruchtsalat Minze-Joghurt	2,90€
gesüßte Zitronen Panna Cotta Limettenfilets	2,80€
Yuzu Zitronenmousse-Mango Saft KokosCookie Crumble	4,00€

Fingerfood vegan und vegetarisch

Mini VeggieBurger Gemüse-Patty Cheddarkäse	3,50€
Rainbow VeggieSpieße frischen Kräutern Knoblauch -vegan-	3,20€
Quiche Mediterran Ziegenkäse Spinat getrocknete Tomaten	4,10€
Quinoa-Salat Orientalisch -vegan-	3,10€
Hummus Gurken-Minze-Salat Senfkorn Kaviar -vegan-	3,80€
Kichererbsen Salat Linsen & Minze -vegan-	3,20€
WakameSalat Gemüsechips -vegan-	4,50€
Falafel Edamame Kräuter Guacamole Parmesan	3,80€
Bulgur Salat Salam Rosinen Cranberrys -vegan-	3,00€

Dessert

Chia-Vanille-Pudding Obstsalat -vegan-	3,50€
Passionsfrucht Panna Cotta Ananas-Minze-Salat -vegan-	3,60€
Zitronencreme Pistazien SpongeCake Heidelbeeren	3,20€
Ohne Pistazien SpongeCake -vegan-	2,90€
Mango-Chili-Ragout Kokos Espuma -vegan-	3,30€
Kokos-Milchreis Beerenfrüchte	3,10€
Schoko-Chia-Pudding Feigen Walnuss -vegan-	3,80€

Belegte Brötchen

Mindestbestellmenge 100 Stück sowie 20 Stück je Sorte

Halbe belegte Brötchen

Käse/Vegetarisch

Gouda

Brie

Kräuterfrischkäse

Tomate/Mozzarella

Gekochtem Ei

Preis **pro Stück** **2,90 €**

Fleisch

Salami

gekochtem Schinken

Kasseler

Zwiebelmett

Putenbrust

Preis **pro Stück** **3,20 €**

Für einen Aufpreis von 0,50 € bieten wir auch ganze Brötchen an.

Fischbrötchen (ganze Brötchen)

Räucherlachs mit Honig-Senfsauce 5,50 €

Matjes mit Zwiebeln 4,50 €

Bismarck mit Gurke 4,50 €