
EVENT-Catering

-Saisonale Angebote-

RESTAURANT

EVENT

➔ Saison Herbst & Winter 2016 / 2017

Catering-Saison Herbst & Winter 2016 / 2017

Die Karte Catering Saisonale Angebote ist speziell für die Jahreszeiten entwickelt und immer aktuell. Im Herbst und Winter möchten Sie andere Speisen als im Frühjahr und Sommer?

Sehr gerne mit dieser Karte.

Gerne stellen wir auch nach Ihren Wünschen ein individuelles Catering Angebot zusammen. Fragen Sie bitte unser EVENT-Team.



Alle Preise sind brutto (inkl. der gesetzlichen MwSt.) angegeben.
Alle Angebote sind ab dem 01.09.2016 gültig.

#1 Herbst- / Winterhit

Hauptgang Buffet ab 20 Personen

Spießbraten unter geschmorten Zwiebeln in Sauce oder Pulled Pork aus dem Schweinekamm
(12Std. bei 92° gegart)

Zartes Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Frucht- Curryrahmsoße

Kleine Schwenkkartoffeln mit Rosmarin, selbstgemachte Butterspätzle

Broccoli und Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

ab 20 Personen: **17,90 €/ Person**

ab 40 Personen: **15,90 €/ Person**

#2 Herbst- / Winterhit

Hauptgang Buffet ab 15 Personen

Hähnchenbrustfilets, direkt vom Lavasteingrill, in Tomaten- Basilikumsoße

Mild gepökelter Krustenbraten mit Rahmsoße

Selbstgemachtes Kartoffelgratin, in Butter geschwenkte Schupfnudeln

Rosenkohl mit Speckwürfeln

Bunte Salatplatte, verschieden belegt

ab 15 Personen: **19,90 €/ Person**

ab 40 Personen: **17,90 €/ Person**

#3 Herbst- / Winterhit

2 Gang Buffet ab 15 Personen

Hauptspeisen:

Schweinefilet, direkt vom Lavasteingrill in Pfefferrahmsoße

Zart geschmorte Rinderhüftsteaks in dunkler Schwarzbier Soße

Hausgemachter Kartoffelstampf mit Lauchzwiebeln, Bandnudeln

Rahmwirsing mit Speck und Zwiebeln

Bunte Salatplatte, verschieden belegt

Dessert in kleinen Gläschen:

Joghurt- Mascarponecreme auf Himbeermark

Mousse au Chocolat

ab 15 Personen: 25,90 €/ Person

ab 40 Personen: 23,90 €/ Person

#4 Herbst- / Winterhit

3 Gang Buffet ab 15 Personen

Vorspeise:

Bunt gemischte frische Antipasti Variationen

Handverlesener frischer Feldsalat mit frischen Himbeeren und karamellisierten Walnüssen

Hauptspeisen:

Hirsch-Kalbsragout in Burgunderpreiselbeersöße

Doradenfilets auf einem Bett aus Blattspinat, dazu eine 7- Kräutersöße

Süßkartoffelpüree , in Butter geschwenkte Schupfnudeln

Selbstgemachter Apfelrotkohl , Senf- Lauchgemüse mit geschmolzenen Tomaten

Dessert in kleinen Gläschen:

Apfel- Zimt Mousse

Walnusstiramisu

ab 15 Personen: 28,90 €/ Person

ab 40 Personen: 26,90 €/ Person

Köstlicher Winter- Weihnachtsschmaus: eine ganze Gans knusprig und duftend - mit köstlichem Innenleben, direkt aus dem Ofen mit selbstgemachtem Rotkohl und Knödeln oder Gänsebrust oder -keule



ab 4 Personen: 20,90 €/ Person

ab 12 Personen: 18,90€/ Person

Unsere inkl. Leistungen :

- **Kostenlose Lieferung und Abholung***
- **Bereitstellung der Vorlegebestecke und Chafings**

*Die kostenlose Lieferung und Abholung ist vom Auftragsvolumen und der Entfernung abhängig

Teller und Besteckservice: Preis auf Anfrage

→ Ihr Vorteil: Den Transport und das Spülen übernehmen wir für Sie.
