

# Weihnachtsbuffet „Klassiker“

*ab 10 Personen*

## **Vorspeisen**

Champignonsalat mit Lauchzwiebeln & Trauben in Balsamico

Rote Bete Salat mit Bulgur, Apfel & Ziegenkäsecrumble

Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce

Rosmarinschinken mit Pfeffer-Remoulade

Steinofenbaguette & Schmalzvariationen

## **Hauptspeisen**

*heiß aus dem Rechaud serviert*

Entenbrust

Marsalla-Möhrensauce

Rotkohl, glasierte Ofen-Möhren & Kartoffelgratin

## **Dessertauswahl**

Vanillemousse mit Brownie-Crumble & Rumtopffrüchten

Lebkuchenmousse mit Vanille-Orangensauce

Preis pro Person

**38,00 €**

# Mediterraner Winterzauber

*ab 10 Personen*

## **Vorspeisen**

Bunte Paprika in Balsamico

Karamellierte Möhrchen mit Thymian

Süßkartoffelsalat mit Quinoa & Falafel

Räucherlachsroulade mit Kräuter-Creme fraiche

Pollo tonnato mit Thunfischcreme & Kapern

Steinofenbaguette & Salzbuter

## **Hauptspeisen**

*heiß aus dem Rechaud serviert*

Schweinelende im Schinkenmantel

Hähnchenbrust mit Nusskruste

Geflügel-Marsallajus

Ofengemüse & Röstkartoffeln

## **Dessertauswahl**

Mandel-Zimtcreme mit Gewürzorange

Glühwein-Tiramisu

Preis pro Person

**38,00 €**

# Adventsbuffet

*ab 10 Personen*

## Vorspeisen

Wintersalate mit Walnüssen & Ahornsirup  
Sellerie-Birnensalat mit Radicchio und Gorgonzola  
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich  
Luftgetrockneter Schinken mit marinierten Äpfeln  
Steinofenbaguette & Schmalzvariationen

## Hauptspeisen

*heiß aus dem Rechaud serviert*

Glasierter Schweinebraten & Putenbrust  
am Stück - nicht geschnitten  
Bratpfelsauce  
Rotkohl, Wintergemüse & Kartoffelgratin

## Dessertauswahl

*3erlei Minidesserts im Gläschen*

Maronimousse mit Birne & Schokobiskuit  
Spekulatius Tiramisu mit Orangengelee  
Lebkuchenmousse mit Rumtopfsauce

Preis pro Person

**36,00 €**

## Kulinarische Herbst- und Winterangebote 2023

### Holsteiner Grünkohlessen

Haugekochter Grünkohl mit  
Kassler & Kohlwurst  
Röstkartoffeln, Senf & Zucker

Preis pro Person / ab 10 Personen **18,50€**

### Stormarner Entenschmaus

Halbe Ente *mit Füllung*  
Cranberrysauce  
Rotkohl, Kartoffelgratin & Knödel

Preis pro Person / ab 10 Personen **30,00€**

### Festtags-Duett

Putenbraten mit karamellisierten Äpfeln  
Glasierter Schweinebraten, Bratpfelsauce  
Rotkohl, Rosenkohl & Kartoffelgratin

Preis pro Person / ab 10 Personen **20,00€**

### Aus der Suppenküche

Maronencremesuppe mit Gemüsechips 0,3l - inkl. Baguette

Preis pro Person / ab 10 Personen **5,00€**

Kürbiscremesuppe mit Chili 0,3l – inkl. Baguette

Preis pro Person / ab 10 Personen **5,00€**

### Weihnachtliche Dessertgläschen

Maronimousse mit Portweinbirne & Schokobiskuit  
Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee  
Lebkuchenmousse mit Rumtopfsauce

Preis pro Weckgläschen **4,20€**

# Weihnachtsbuffet „Klassiker“

*ab 10 Personen*

## **Vorspeisen**

Champignonsalat mit Lauchzwiebeln & Trauben in Balsamico

Rote Bete Salat mit Bulgur, Apfel & Ziegenkäsecrumble

Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce

Rosmarinschinken mit Pfeffer-Remoulade

Steinofenbaguette & Schmalzvariationen

## **Hauptspeisen**

*heiß aus dem Rechaud serviert*

Entenbrust

Marsalla-Möhrensauce

Rotkohl, glasierte Ofen-Möhren & Kartoffelgratin

## **Dessertauswahl**

Vanillemousse mit Brownie-Crumble & Rumtopffrüchten

Lebkuchenmousse mit Vanille-Orangensauce

Preis pro Person

**38,00 €**

# Mediterraner Winterzauber

*ab 10 Personen*

## **Vorspeisen**

Bunte Paprika in Balsamico

Karamellierte Möhrchen mit Thymian

Süßkartoffelsalat mit Quinoa & Falafel

Räucherlachsroulade mit Kräuter-Creme fraiche

Pollo tonnato mit Thunfischcreme & Kapern

Steinofenbaguette & Salzbutter

## **Hauptspeisen**

*heiß aus dem Rechaud serviert*

Schweinelende im Schinkenmantel

Hähnchenbrust mit Nusskruste

Geflügel-Marsallajus

Ofengemüse & Röstkartoffeln

## **Dessertauswahl**

Mandel-Zimtcreme mit Gewürzorange

Glühwein-Tiramisu

Preis pro Person

**38,00 €**

# Adventsbuffet

*ab 10 Personen*

## Vorspeisen

Wintersalate mit Walnüssen & Ahornsirup  
Sellerie-Birnensalat mit Radicchio und Gorgonzola  
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich  
Luftgetrockneter Schinken mit marinierten Äpfeln  
Steinofenbaguette & Schmalzvariationen

## Hauptspeisen

*heiß aus dem Rechaud serviert*

Glasierter Schweinebraten & Putenbrust  
am Stück - nicht geschnitten  
Bratpfelsauce  
Rotkohl, Wintergemüse & Kartoffelgratin

## Dessertauswahl

*3erlei Minidesserts im Gläschen*

Maronimousse mit Birne & Schokobiskuit  
Spekulatius Tiramisu mit Orangengelee  
Lebkuchenmousse mit Rumtopfsauce

Preis pro Person

**36,00 €**

## Kulinarische Herbst- und Winterangebote 2023

### Holsteiner Grünkohlessen

Haugekochter Grünkohl mit  
Kassler & Kohlwurst  
Röstkartoffeln, Senf & Zucker

Preis pro Person / ab 10 Personen **18,50€**

### Stormarner Entenschmaus

Halbe Ente *mit Füllung*  
Cranberrysauce  
Rotkohl, Kartoffelgratin & Knödel

Preis pro Person / ab 10 Personen **30,00€**

### Festtags-Duett

Putenbraten mit karamellisierten Äpfeln  
Glasierter Schweinebraten, Bratapfelsauce  
Rotkohl, Rosenkohl & Kartoffelgratin

Preis pro Person / ab 10 Personen **20,00€**

### Aus der Suppenküche

Maronencremesuppe mit Gemüsechips 0,3l - inkl. Baguette

Preis pro Person / ab 10 Personen **5,00€**

Kürbiscremesuppe mit Chili 0,3l – inkl. Baguette

Preis pro Person / ab 10 Personen **5,00€**

### Weihnachtliche Dessertgläschen

Maronimousse mit Portweinbirne & Schokobiskuit  
Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelee  
Lebkuchenmousse mit Rumtopfsauce

Preis pro Weckgläschen **4,20€**