

Weihnachtsbüffet 1

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaido mit gerösteten Kürbiskernen

Warme Gerichte

Entenbraten an Preiselbeersauce, gefülltem Bratapfel mit Marzipan,
Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklöße

Kabeljaufilet auf Fenchel-Zwiebelgemüse abgerundet mit Pernod
an Currysauce und Reis

Vegetarischer Gemüsestrudel mit einer Schnittlauch-Sahne

Salate

Mozzarella-Salat mit Mango und Orangenvinaigrette

Pasta-Salat mit Pfifferlingen und Kräutern

Winterlicher Blattsalat Salat mit Kirschtomate, Gurke, Birne und Walnüssen
Himbeervinaigrette

Brot und Butter

Verschiedene Baguettesorten
Butter

Dessert

Winterliche Dessertvariation im Glas serviert

Preis pro Person 32,90 €

Weihnachtsbuffet 2

Suppe

Pfifferling Cremesuppe mit Croutons

Warme Gerichte

Braten von der Gans mit Preiselbeersauce, Bratapfel gefüllt mit Marzipan,
Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklöße

Kabeljau-Lachs-Spieß mit Krustentiersauce, Blattspinat und Farfalle

Serviettenkloß mit Winterlichen Rahmpilzen und Brokkoli

Kalte Platten von

Räucherfischwürfel Kollektion von Lachs und Heilbutt
Kleiner Krabbencocktail im Glas

Hähnchenspieß mit Früchten
Kräuterhackbällchen mit pikanter Sauce

Wrapspieße mit Gemüse und Frischkäse
Mozzarella mit Kräuter Pesto auf Scheiben von frischen Tomaten
Quiche „Lorraine“

Salate

Pasta-Salat mit Pfifferlingen und Kräutern

Waldorfsalat

Winterlicher Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurke, Birne und Walnüssen

Himbeervinaigrette

Dessert

Dessertvariation serviert in kleinen Gläsern

Preis pro Person 37,90 €

Weihnachtsbuffet 3

Suppe

Pfifferling Cremesuppe mit Croutons

Warme Gerichte

Wildragout mit Waldpilzen und Schupfnudeln
Kabeljaufilet auf Fenchel-Zwiebelgemüse abgerundet mit Pernod
an Currysauce und Reis
Serviettenkloß mit Winterlichen Rahmpilzen und Brokkoli

Kalte Platten von

Räucherlachswürfel Kollektion
Kleiner Krabbenscocktail im Glas
Hähnchenspieß mit Früchten
Spieß von Schweinelende Bacon und Dattel
Mozzarella mit Kräuter Pesto auf Scheiben von frischen Tomaten
Quiche „Lorraine“

Salate

Pasta-Salat mit Pfifferlingen und Kräutern
Waldorfsalat
Winterlicher Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurke, Birne und Walnüssen
Himbeervinaigrette

Käse und Brot

Käseauswahl mit Früchten
Partybrötchen und Brotsorten
Butter

Dessert

Winterliche Dessertvariation

Preis pro Person 36,90 €

CSW Catering Service Weiser, Zum Krempel 4, 28779 Bremen, Inhaber Paul Weiser
Bankverbindung: IBAN: DE 75 2905 0101 0016126393 / SWIFT-BIC: SBREDE22
Steuer Nr. 60-180-09844

Tiroler Weihnacht

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaido mit gerösteten Kürbiskernen

Warme Gerichte

Braten vom Hirschkalb
und

Gebratene Poularde gefüllt mit einer Pfifferlings-Kräuterfarce an Pflaumensauce,
Rosenkohl und Serviettenkloß

Gebratene Rotforelle auf Erbsen-Kartoffel-Creme und gebratenem Kohlrabi
Pasta mit geschmolzenen Tomaten, Kaminwurz,
frischer Blattpetersilie und Parmesan

Kalte Vorspeisen

Feine Fischterriner an Wildkräutersalat mit Tomaten-Dill-Vinaigrette

Herzhafter Tiroler Käsekuchen mit Kräuter-Sauerrahm

Gebackene Honigtomaten mit Büffelmozzarella

Kalbfleischscheiben mit Mandelkren und gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Salate

Rohren-Salat mit Rauke, Apfel und Kren

Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten und frischer
Blattpetersilie

Feiner Kürbissalat mit Babyleaf und Tiroler Speck, Apfel-Vinaigrette

Käse und Brot

Tiroler Käseauswahl mit Feigensenf

Bauernbrot, Baguette, Frischkäsecreme und Butter

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Feine Zimtcreme mit Himbeeren

Preis pro Person 39,90 €