

Buffet "Adventsbuffet"



Vorspeisen:

- winterlicher Edelsalat
mit roter Bete, eingelegten Birnen und Zimt vinaigrette
- Feldsalat
mit Orangenspalten, karamellisierten Maronen
- gebeizter Lachs
mit Honig-Senf-Vinaigrette
- Datteln im Speckmantel

Hauptgänge:

- Schinkenbraten
in Rosmarin-Orangensauce
- Putengeschnetzeltes à la Stroganoff
- Wintercurry
mit Kichererbsen, Rosenkohl, Steckrüben, Karotten und Lauch
- Duftreis
- Kartoffelklöße
- Apfel-Zimt-Rotkohl
- saisonales Gemüse
mit Sauce Bearnaise

Dessert:

- Apfel-Birnencrumble
mit Marzipan
- Lebkuchenmousse

Brot:

- Brotauswahl
mit Kräuterbuttertopf

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