

Rustikale Weihnachten

ab 70 Personen



Kalter Buffetteil

- Geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Sauce
- Kasseler Carpaccio an einem Himbeeressig-Dressing
- Arrangements vom Geflügel mit Preiselbeer-Sahne
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Remoulade
- Panierte Party-Schnitzel mit Zitronenecken
- Hacksteaks mit Sauergemüse garniert
- Party-Mettwürstchen mit Senf
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Käsesticks in verschiedenen Variationen

Warmer Buffetteil

- Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Königsputer, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Schweine-Sahnegeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Westfälisches Pfefferpotthast
- Leckerer Grünkohl mit ganzen Mettwürstchen
- Vegetarisches Pilzgulasch
- Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken
- Salzkartoffeln mit frischer Petersilie
- Spätzle mit zerlassener Butter
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Überbackener Blumenkohl
- Wirsinggemüse in Rahm

Salatbuffet

- Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat mit Erbsen und Karotten
- Wirsing-Kürbis-Salat
- Frischer Weißkrautsalat

Dessert

- Herrencreme mit Rum und Kirschen
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Haselnusscreme

Brot und Butter

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter