

## Weihnachts- und Sylvester-Angebote

### Fischplatte

Platte für ca. 5 Personen 79,00 €

Matjes-Rote Bete-Tatar, Lachsstrudel mit Lachskern und Blattspinat, Makrelenfilet hausgeräuchert, Flusskrebsscocktail mit Cocktailsoße, Rosen vom Räucherlachs gefüllt mit Sahnemeerrettich, Scampi auf Fenchel-Artischockenböden.



### Geflügelplatte

Platte für ca. 5 Personen 79,00 €

Preiselbeeren Eine ganze Ente tranchiert auf Waldorfsalat angerichtet, gebratene Gänsebrust, gefüllte Truthahnbrust mit Backpflaumen, Wildpastete im Teigmantel mit

### Gans oder Ente "to go"

Gans / Ente und Beilagen werden kalt in Aluminiumschalen geliefert.

Gültig vom 11.11.2013 bis 20.12.2013 - Bestellungen bitte 3 Tage im Voraus

- Fertig gegarte Gans gefüllt mit Äpfeln, Schalotten und Beifuß. Dazu Gänsesauce, Rotkohl, Grünkohl und 8 Kartoffelklöße für 4 Personen. 110,00 €
- Fertig gegarte Ente gefüllt mit Äpfeln, Schalotten und Beifuß. Dazu Orangensauce, Rotkohl, Grünkohl und 4 Kartoffelklöße für 2 Personen. 50,00 €



## Buffet

*Aus den folgenden Angeboten kann frei ausgewählt und zusammen gestellt werden  
Kombinationen mit Gans / Ente oder Fisch- / Geflügelplatten sind möglich*

### Suppen *0,3 Liter pro Portion - mind. 10 Portionen / Sorte*

- Gemüsekraftbrühe mit Maultaschenstreifen - 3,50 €
- Kürbis-Ingwerrahmsuppe mit Kernöl - 3,50 €
- Gemüsekraftbrühe mit Steinpilzknödeln - 3,90 €
- Petersilienwurzelsüppchen mit Flusskrebse und Gartenkräutern - 4,50 €

### Salate *mind. 10 Portionen / Sorte*

- Bunte Salatmischung mit Orangenfilets, Birnen, Walnüsse und Roquefortkäse. 4,80 €
- Waldorfsalat mit Mango, Ananas, Äpfeln, Sellerie und Walnüssen 4,80 €
- Champignonköpfe in Pernod auf Rucolasalat und Parmesan 4,80 €
- Couscous mit gegrilltem Gemüse, getrockneten Cranberries und Pinienkernen (Vegan) 4,80 €
- Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse, getrockneten Tomaten und Rucola (Vegan) 4,80 €
- Taboulé-Petersiliensalat mit Bulgur (Vegan) 4,80 €
- Gebratenes Scampi an Fenchel-Apfel-Salat 8,80 €
- Feldsalat mit Entenbrust, frischen Feigen und Pinienkernen 7,80 €

### Hauptgerichte *mind. 10 Portionen / Sorte*

- Hirschgoulasch mit Butterspätzle und Mandelrosenkohl 16,50 €
- Entenkeule á la Orange mit Romanesco-Gemüse und Kartoffelklößen 14,50 €
- Wildschweinrollbraten an Rosmarinjus mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 15,50 €
- Kalbsbraten an Thymianjus mit Kartoffelgratin 16,50 €
- Gänsekeule Thymian jus, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 15,50 €
- Gefüllte Truthahnbrust mit Backpflaumen dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 15,50 €
- Waldpilzragout mit Basmatireis 12,50 €
- Saisongemüse in Curry-Kokosmilch-Soße und Basmatireis (Vegan) 10,80 €
- Medallions vom Havelzander in Sternanis-Sauce mit Püree von Kürbis und Kartoffeln 18,50 €

## Fingerfood

*mind. 10 Portionen / Sorte*

### Canapés

- Camembert mit Preiselbeeren 1,50 €
  - Gegrilltem Gemüse-Mais-Guacamole 1,50 €
  - Hähnchenbrust mit Gorgonzolacreme 2,40 €
- Cocktailhäppchen aus Pumpernickel und geröstetem Toastbrot
- Geräucherter Putenbrust mit Backpflaumen 1,60 €
  - Entenbrust und Mango Chutney 1,90 €
  - Parmaschinken mit Melonenkugel 2,20 €
  - Französischer Ziegenkäse und Feigen 1,50 €
  - Geräucherte Forelle und Apfelmeerrettich 1,90 €



### Fingerfood Häppchen

- Gegrillte Auberginenröllchen gefüllt mit Frischkäse- Minze-Creme 1,60 €
- Gegrillte Zucchinirollchen mit Räucherlachs-Füllung 1,80 €
- Hähnchen-Ananas Spieße Karibik mit Mango Chutney 1,60 €
- Satéspieße mit Erdnussoße 1,60 €
- Orientalische Lammhackspieße mit Minz-Joghurt-Dip 1,60 €
- Mozzarella mit getrocknete Tomaten und Basilikumpesto 1,30 €
- Mini Frühlingsrolle mit Asia-Dip 0,90 €
- Käse-Obst Spieße. 1,30 €
- Mini-Wraps Hähnchenbrustfilet mit Curry-Mango-Soße 1,40 €
- Mini-Wraps Falafel mit Tahina Creme (Vegan) 1,40 €
- Kleine panierte Schnitzel vom Jungschwein 1,80 €
- Mini Hackfleischbällchen 1,10 €
- Mini-Hähnchen Keule mit Sweet-Chillidip 1,40 €
- Mini-Quiche- lorraines 1,60 €
- Blätterteigpasteten gefüllte mit Spinat-Käse 1,60 €
- Vitello-Tonnato-Röllchen gefüllt mit Thunfisch-Kapern-Soße 2,50 €
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat 2,50 €
- Scampi auf Fenchel-Artischockenböden 2,50 €
- Garnelen-Cherrytomaten-Spieße 2,30 €



## Dessert

*mind. 10 Portionen / Sorte*

- Verschiedene Mousse im Glas angerichtet 2,50 €
- Panna Cotta mit Fruchtピューree 2,50 €
- Bratapfel mit Marzipan Rosinenfüllung auf Vanillesauce 3,50 €

Alle Preise zzgl. MwSt.