

Ideen für WEIHNACHTSMENÜS

Event Caterer Berlin

Tel: 030 802087080

E-Mail mail@event-caterer-berlin.de



Buffet „Vorweihnachtszeit“

- Vorspeise** Gerösteter Kürbis marniert mit Cranberry Vinaigrette
Aromatischer Wacholder Schinken mit Honiglack
Zupfsalat mit Aprikosen, Pflaumen, Ziegenkäse und Mandeln mit Balsamico-Dressing
- Hauptspeise** Knusprige Ente
Schweinekrustenbraten
Rotkraut
Rahmwirsing
Brezenknödel
Gefüllte Kartoffelknödel
- vegetarisch** Pilzrisotto mit gebratenen Romanescoröschen
- Dessert** Bergkäse mit Feigen und Nüssen
Brotauswahl mit Faßbutter und Schmalz
Bratapfel gefüllt mit Mandeln und Rosinen, Vanillesauce
Lebkuchen-Tiramisu

Buffet „Weihnachten I“

Suppe	Brühe von der Gans mit Gemüse & Reis
Kalt	Auswahl von Pasteten & Terrinen Hähnchensalat mit Ananas, Dijonsendressing Orangen-Chiccorèesalat mit Joghurtdressing Waldorfsalat mit Sellerie Käseauswahl mit Früchten
warm	Gans & Ente in Orangenjus Apfelrotkraut Grünkohl Kartoffelklöße Butterkartoffeln
Brot	Feine Brotauswahl Bunter Butterteller
Dessert	Obstsalat Lebkuchen-Moussé



Buffet „Weihnachten I“

Suppe	Brühe von der Gans mit Gemüse & Reis
Kalt	Auswahl von Pasteten & Terrinen Hähnchensalat mit Ananas, Dijonsendressing Orangen-Chiccorèesalat mit Joghurtdressing Waldorfsalat mit Sellerie Käseauswahl mit Früchten
warm	Gans & Ente in Orangenjus Apfelrotkraut Grünkohl Kartoffelklöße Butterkartoffeln
Brot	Feine Brotauswahl Bunter Butterteller
Dessert	Obstsalat Lebkuchen-Moussé

Buffet „Winterzeit“

Suppe	Waldpilzcremesuppe
Kalt	Räucherfischvariation mit Meerrettich & Honig-Senfsauce Hähnchensalat mit Ananas,Dijonsendressing Feiner Bratenaufschnitt Feldsalat mit Kartoffeldressing Waldorfsalat mit Sellerie Käseauswahl mit Früchten
warm	Rinderbraten in Burgunderjus Apfelrotkraut Rosenkohl Williamsbirnen mit Preiselbeeren Kartoffelklöße Butterkartoffeln
Brot	Krustenbrot & Baguette Butter & Kräuterbutter
Dessert	Obstsalat Vanillequark

Buffet „Winterzeit“

Suppe	Waldpilzcremesuppe
Kalt	Räucherfischvariation mit Meerrettich & Honig-Senfsoße Hähnchensalat mit Ananas, Dijonsenf dressing Feiner Braten aufschnitt Feldsalat mit Kartoffel dressing Waldorfsalat mit Sellerie Käseauswahl mit Früchten
warm	Rinderbraten in Burgunderjus Apfelrotkraut Rosenkohl Williamsbirnen mit Preiselbeeren Kartoffelklöße Butterkartoffeln
Brot	Krustenbrot & Baguette Butter & Kräuterbutter
Dessert	Obstsalat Vanillequark



Buffet „Weihnachtszeit“

Vorspeisen

Brotauswahl aus der Handwerksbäckerei
dreierlei Dips und Salzbutter
winterlicher Blattsalat mit Kartoffeldressing
Speckhippe, gerösteten Crôutons und karamellisierten Walnüssen
Gegrillter Scampi auf leicht scharfem Pfeffer-Orangen-Ragout und Kräuter-Brioche
Hähnchenklopfer mit zarten Gewürzen auf traditionellem Waldorfsalat

Hauptgänge

Geschmorte Gänsekeule mit Preiselbeerjus, dazu kleine Kartoffelklöße,
kleine Semmelknödel sowie hausgemachter Rotkohl und Gänsesauce
Natur gebratener Bachsaibling auf Honig-Quitten-Chutney mit Fettuccine-Nudeln
und Weißwein-Butter-Sauce

Nachtisch im Mini-Glas

Glühweinmousse mit Zimtgelee
Milkschokoladenmousse mit Christstollenchips und Pflaumenkompott
Geschmorter Apfel mit Birnenmousse und Butterstreusel

Buffet „6 Gänge“

- 1 Unser Gruß aus der Küche
- 2 Duett von Scampi und Roter Bete mit winterlichen Aromen
- 3 Brust und Keule von der Dithmarschen Gans mit glasierten Maronen, Kartoffelkloß, Rotkohl und Preiselbeeren
- 4 Zweierlei winterliche Suppen, Schwarzwurzelsuppe und Kürbissuppe
- 5 24 Stunden zart geschmorte Hirschkeule mit Kartoffel-Soufflé und glasierten Mini-Karotten
- 6 Tarte von glasierter Rotweibirne mit Tahiti-Vanilleeis und Minzstick

