

Die betriebliche Weihnachtsfeier

ab 100 Personen

Antipasti

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuter Pesto
- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberland sauce und Orangenconfit
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Mini-Burger „The Veggie One“ –Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Salatvariationen

- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrocknete Tomaten und schwarzen Oliven
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

Warmer Buffeteil

- Herzhafter Weihnachtstruthahn mit Honig und Rahmsauce
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Rosa geschmorte Kalbssteakhälfte in Kalbs-Jus, vor Ort tranchiert
- Geschnetzeltes vom Schwein in einer Sahnesauce mit Riesling verfeinert
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce Hollandaise
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Aus der Vegetarischen Küche

- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsoße mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunch

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette, Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

Dessert

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel-Topping
- Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen abgeschmeckt
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

Preis pro Person für das aufgeführte Buffet inkl. gesetzl. MWSt

57,70 €