



Hier finden Sie ein Beispiel für ein **Weihnachtliches-Bufferet**.

Dieses kann natürlich nach Ihren Vorstellungen ergänzt oder geändert werden.

- + Westfälischer Knochenschinken an Melone
- + Hausgebeizter Graved - Lachs an Dill – Senfsauce
- + Perlhuhnroulade an Apfel-Sellerie Salat mit Walnüssen
- + Matjesfilet auf Apfelscheiben
- + Internationale Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen garniert
- + Auswahl von Blattsalaten mit kandierten Nüssen und Orangenfilets mit einer Dijon-Honig-Vinaigrette
- + Kartoffelsalat mit Prosciutto, grünen Bohnen, Pesto und Fetakäse
- + Brotvariation, Partybrötchen sowie Butter und Apfel-Griebenschmalz

Warme Speisen:

- + Kürbis – Karottencremésüppchen mit Shrimps
- + Knuspriger Entenkeulen an Orangenjus
- + Wild-Pfeffergulasch mit Preiselbeeren
- + Seelachsfilet in Weißwein-Kräutersud pochiert auf Gemüsejulien

+ Apfelrotkohl

+ Gratinierte Kartoffeln

+ Kleine Kartoffelklöße

Dessert:

+ Mandelschokoladenpudding an Eierlikörsahne

+ Lebkuchenmousse mit gerösteten Mandeln

+ Mit Marzipan gefüllte Bratäpfel an Crème Anglaise.

Sämtliche Speisen werden dem Gast als Buffet zur eigenen Bedienung angeboten

Auf Wunsch mit Geschirr und Besteck - inkl. Endreinigung

Gerne bieten wir Ihnen auch Getränke mit an, als Pauschale oder nach Verbrauch, bei Bedarf auch mit mobiler Theke und Servicepersonal.

Preis: Kein Fest ist wie das andere und jede Feier ist so individuell wie Sie und Ihre Gäste. Ein Buffet für 20 Gäste kalkuliert sich anders als eines für 2.000 Personen. Dazu bietet jede Veranstaltung noch eine Fülle von Rahmenbedingungen.

Aus diesem Grund steht hier kein fester Preis, wir setzen uns mit Ihnen zusammen und entwickeln jedes Angebot nach Ihren Vorstellungen, Bedürfnissen und Ihrem Budget.