

Kulinarische Werkstatt

Weihnachtscatering | Menüs & Buffets

Weihnachtsmenü I

Getränke für 4 Stunden inklusive

Vorspeise: Mediterraner Vorspeisenteller mit Burrata, Pesto und Pinienkernen

Suppe: Rotkrautsüppchen mit Kokosmilch

Hauptgang: Maispouardenbrust in Traubenjus mit Wintergemüse und Kartoffelgratin

Alternativer Hauptgang: Bachsaibling in Limonensauce auf Blattspinat und tournierten Kartoffeln

Dessert: Crêpes mit mariniertem Orangenragout und Honig-Eiscreme

Weihnachtsmenü II

Getränke für 4 Stunden inklusive

Vorspeise: Bunter Flusskrebssalat mit Paprika, Mango, Avocado und Gurke

Suppe: Petersilienwurzelsüppchen mit Croûtons

Hauptgang: Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Rahm mit Rosenkohlgemüse und hausgemachten Spätzle

Dessert: Bratapfel mit Marzipan und Vanillesauce, Pflaumensorbet

Weihnachtsmenü III

Getränke für 4 Stunden inklusive

Vorspeise: In Roter Bete gebeizter Lachs mit Orangen-Mandel-Hummus, kleinem Feldsalat und Senf-Dill-Sauce

Suppe: Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust

Hauptgang: Weihnachtliche Gänsekeule in Sternanisjus mit Rotkrautpüree, Rosenkohl und Kartoffelknödeln

Dessert: Weihnachtliche Lebkuchencreme mit Zwetschgenröster und Marzipaneis

Weihnachtsmenü IV

Getränke für 4 Stunden inklusive

Vorspeise: Duo vom Thunfisch – Sashimi und Tatar – mit Teriyakisauce, Avocadocreme und kleinem Salat im Wan-Tan-Nest

Suppe: Getrüffelt Selleriesüppchen mit Selleriestroh

Hauptgang: Rosa gebratenes Medaillon in Rotweinsauce mit Petersilienwurzelpüree, kleinem Gemüse und Schupfnudeln

Dessert: Schokoladenkuchen mit Punschbirnenragout und Pflaumensorbet

Fingerfood-Buffer I

Weihnachtliche Auswahl · Ab 30 Personen

Lachstatar auf Pumpernickel mit Räucherlachscreme

Kürbis-Cappuccino mit Garnelen

Quiche Lorraine mit Kräutercreme

Sashimi vom Kalbsrücken auf Ananassalsa

Warm: Rinderrücken auf Zwiebelmarmelade mit Rosmarinkartoffel

Warm: Tranche von der Poulardenbrust auf Wirsing mit gebackener Süßkartoffelscheibe

Warm: Jakobsmuschel auf Erbsencreme mit Safran-Espuma

Dessert: Weihnachtlicher Bratapfel aus dem Gläschen mit Zimtcreme

Dessert: Rotweinemousse mit Traubenragout

Fingerfood-Buffer II

Weihnachtliche Auswahl · Ab 30 Personen

Hausgebeizter Lachs im Tartelette mit Sauercreme und Kaviar vom Stör

Riesengarnele auf Kürbis-Chutney

Winterliches Geflügelleberparfait mit Stopfleber, Portweingelee, Maronen, Granatapfel und Kumquats

Warm: Getrüffelt Sellerie-Süppchen

Warm: Confiert Lachs und Zucchini auf Rucola-Risotto mit Safranschaum

Warm: Entenbrust in Orangensauce mit Rotkohl und Miniknödeln

Warm: Beef auf bunten Bohnen mit römischen Nocken

Dessert: New York Cheesecake mit Blaubeere

Dessert: Crème brûlée von der Tonkabohne

Kulinarische Werkstatt

Weihnachtscatering | Menüs & Buffets

Festliches Buffet

Ab 30 Personen

Fingerfood: Mini-Tartelette mit Speck und Zwiebel; Lachstatar im Minihörnchen; Schafskäsebällchen auf Gurke mit Feigencreme; Grissini mit Serranoschinken und Basilikum

Auf den Tischen: Brotauswahl, Fleur-de-Sel-Butter und roter Spundekäs

Vorspeise: Rose vom hausgebeizten Lachs im Tartelette mit Schmand und Dill

Vorspeise: Marinierte Garnelen auf Ananas-Gurken-Salsa

Vorspeise: Fleischbällchen auf Kartoffelsalat mit Senfcreme

Vorspeise: Gläschen mit gebratenem Gemüse, Minitomate und Oliven

Vorspeise: Caesar-Salat mit Hühnchen, Croûtons und Parmesan

Vorspeise: Geflügellebercreme auf Pumpernickel

Hauptgang: Tranche vom Rind, Portweinjus und Rosmarinkartoffel

Hauptgang: Buntbarsch Badische Art mit Gemüsestreifen und Reis

Hauptgang: Bunte mediterrane Gemüse-Gnocchi-Pfanne in Tomatensauce

Dessert: Panna cotta mit Beerenragout im Glas; Crème brûlée von der Tonkabohne; Mini-Cupcakes mit Blaubeerfrosting

Käseauswahl: Von Kuh und Ziege mit Feigensenf und Trauben-Chutney, dazu Baguette

Getränke zu den Menüs I–IV

Für 4 Stunden inklusive

Secco oder Glühwein zum Empfang nach Absprache

Flaschenbier aus der Bitburger-Gruppe, auch alkoholfrei

Ab 40 Personen auch Bier vom Fass, nur nach Absprache

Zwei verschiedene Rot- und Weißweine zur Auswahl

Cola, Fanta, Sprite, stilles Wasser und Mineralwasser mit Kohlensäure

Apfelsaft und Orangensaft

Espresso