

ANGEBOTSBLATT WEIHNACHTSFEIERN

Weihnachtsfeier Special

Zwei Menüs für Ihre Feier in der Saison von November bis Februar.

Weihnachtsfeier Special 1

Nov. – Feb.

ab 20 Personen

VORSPEISEN VOM BUFFET

Hausgemachte Rinderkraftbrühe oder Kürbissuppe

Hausgebackene Focaccia mit Aioli & Kräuterbutter

WARMESPEISEN

Geschmorter Rinderbraten „Försterin“ in Waldpilzsoße mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

Medaillons von der Hähnchenbrust mit leichter Waldpilzsoße mediterranem Kartoffelgratin und bunter Gemüseauswahl mit Hollandaise

Schupfnudel – Waldpilzpfanne

mit hausgemachten Schupfnudeln und frischen Waldpilzen in veganer Rahmsoße (vegan)

AUS UNSERER PATISSERIE

Christstollencreme mit Waldbeerkompott

Creme Brûlée im Weckglas

ab 50 Pers.

26,90 pro Person

ab 20 Pers.

29,90 pro Person

Weihnachtsfeier Special 2

Nov. – Feb.

ab 20 Personen

VORSPESSEN VARIATION

Gebratene marinierte Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Champignons.

Olivenvariation & Pesto-Schafskäsewürfel

Rote Beete Carpaccio mit gerösteten Walnüssen und Ziegenkäse

dazu Rucola und Balsamico Glase

Vitello Tonnato von der Hähnchenbrust

Hähnchenbrust dünn aufgeschnitten mit Thunfisch-Frischkäsesoße und Kapern

W A R M E S P E I S E N

Westfälische Rinderrouladen mit einer kräftigen Bratensoße, dazu Rahmwirsing und Spätzle

Gänsebrust und Keule in einer feinen Orangensoße

mit Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl

Wirsingroulade gefüllt mit Karotte und Kürbis in Gemüsejus dazu Kartoffel-Sellerie Püree (vegan)

A U S U N S E R E R P A T I S S E R I E

Bayrisch Creme mit Beerencocktail

Baumkuchenmousse

ab 50 Pers.	29,50 € p.P
-------------	-------------

ab 20 Pers.	34,50 € p.P
-------------	-------------

Wir freuen uns auf Ihre Feier.

PartyService Buschkühle · Fon 02945 / 2277 · partyservice@buschkuehle.de