



Unser Weihnachtsmenü in Büffetform

aus diesen Komponenten können Sie auswählen...
weiteres auf Anfrage...

Vorspeisen

- Pilzsuppe – gemischte Pilze Suppe mit Sahne
 - Rindfleischsuppe mit Gemüseeinlage, und Fleischstückchen oder/und Markbällchen
 - Vegetarische Kartoffelsuppe, Kartoffeln, Möhren, Porree und Sahne verfeinert
 - Hühnerkraftbrühe mit Gemüseeinlage, und Hühnerfleisch und Nudeln
- dazu Brot und Kräuterbutter

Hauptgerichte

- Burgunderschinkenbraten (Schwein) geschnitten in Soße
- Rinderbraten in Rotweinzwiebel Soße
- Rahmgeschnetztes von der Putenbrust mit Champignons in Sahnesoße
- Rinderroulade gefüllt mit Gurke, Speck, Zwiebel und Hackfleisch mit Soße
- Schweinemedallions wahlweise mit Rahmsauce, Pfefferrahmsauce, Champignonrahmsauce oder Natur mit geschmorrt Zwiebeln
- Sauerbraten rheinische Art, mit Rosinen in schmackhafter Soße
- Gänsebrust in Orangen Honig Soße

Beilagen

- gemischtes Gemüse. Blumenkohl, Erbsen, Möhren mit Soße Hollandaise extra
- Bohnenröllchen im Speckmantel
- Apfel-Rotkraut nach Art des Hauses
- Kartoffel-Gratin Kartoffelscheiben mit Käse und Sahne
- Petersilienkartoffeln "Salzkartoffel"
- Butter - Spätzle im Chafing-Dish
- Pilze mit Kräutern und Sahne „vegetarisch“
- Kartoffelklöße

Dessert

- Glühweincrème mit Keksgarnitur
- Spekulatiuscrème mit Topping
- Mousse au Chocolat mit Vanille Soße
- Mousse au Vanille mit Himbeersoße
- Beeren Schichtdessert

schicken Sie uns einfach eine Mail an: mail@partyxl.de mit Ihrer Auswahl,
wir unterbreiten Ihnen gerne ein persönliches Angebot

