



HAUPTSTADT CATERING

## ***Vorschlag - Weihnachtliches Büfett***

### **Vorspeisen**

Grünkohlsuppe mit Knackerscheiben,  
dazu kleine runde Toasts

### **kalt**

Ziegenfrischkäsepraline gefüllt mit Feige in Sesam gehüllt  
Geräuchte Entenbrust, rosa gebraten, tranchiert,  
an Williamsbirne mit Preiselbeermus  
Frisches Obst auf kleinen Spießen  
Cantaloup-Melone mit Parmaschinken umhüllt  
großes Backwarensortiment

### **warm**

Entenkeule mit hausgemachtem Rot- und Grünkohl,  
mit Entenglühweinsauce und Kartoffelklößen  
Norwegischer Lachs vom Zedernholzbrett mit Zucchinispaghetti,  
Kleine Filets vom Schwein an frischen Champignons,  
Backpflaume und Feigen im Speckmantel am Spießchen gebraten

### **Dessert**

Mousse au Chocolate schwarz und weiß im Glas geschichtet  
Gebackener Zimtapfel an Bourbon-Vanille

pro Person ab 25,00 €  
(Preise verstehen sich zuzügl. 19% MwSt.)