



Party-Service  
Fröhlich

## Weihnachtsbuffet Vorschlag I

### Vorspeisen

Gänseleberterrinen an Baumkuchentaler mit Birnen und Preiselbeeren

\*\*\*

Mini Reibekuchen mit weihnachtlich gewürztem Räucherlachs in Zimt, Sternanis und Koriander

\*\*\*

Zucchini mit Parmaschinken

\*\*\*

Vitello Tonnato

\*\*\*

Wintersalat mit Entenpaté an Birnen und Preiselbeeren

\*\*\*

Marinierte Waldpilze auf Kräutersalat

\*\*\*

Canapées mit Krebsfleisch, geräucherter Forelle und Salm-Mousse

\*\*\*

Ruccola mit Orangen, Nüssen, Parmesan und Mini Kirschtomaten

\*\*\*

Meeresfrüchte auf Weintraubensalat mit krossem Bacon und Dijon-Dressing

### Hauptgang

Geschmorte Gänsekeule und –brust auf Café-Sauce dazu Zimt-Rotkraut und Mini Kartoffelklöße

\*\*\*

Kalbskeule in Holunderblüten-Sauce mit Schwarzwurzeln und Serviettenknödeln mit Haselnüssen

\*\*\*

Wildragout mit Rosenkohl und Pflaumen

\*\*\*

Panzerotti gefüllt mit Steinpilzen – vegetarisch

### Dessert

Lebkuchenschaum

\*\*\*

Panna Cotta mit Nüssen

\*\*\*

Zimtcreme mit Fruchtpüree

\*\*\*

Pflaumenkompott mit Bayerischer Creme

\*\*\*

Bratäpfel mit Vanille Sauce

Zu diesem Buffet reichen wir eine Brotauswahl und Butter.

Unsere Buffets werden auf Wunsch weihnachtlich dekoriert.

**ab 100 Personen / Preis nach Personenzahl gestaffelt auf Anfrage**

**Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.**



Party-Service  
Fröhlich

## Weihnachtsbuffet Vorschlag II

### Vorspeisen

Adventspastete mit Trauben, Nüssen und Pflaumenchutney

\*\*\*

Flambierter Ziegenkäse auf Feldsalat an Croutons und  
Kartoffeldressing

\*\*\*

Getrüffelte Vichysoise in der Miniaturbierflasche

### Hauptspeise

Gänseragout mit Grünkohl

\*\*\*

Trüffelasnagne an frischem Grana Padano

### Dessert

Apfelstrudel mit Lebkuchenschäum

\*\*\*

Birnentriffler

Unsere Buffets werden auf Wunsch weihnachtlich dekoriert.

**Pro Person € 20,00 / ab 20 Personen**

**(min. 10 Personen nur eine warme Hauptspeise)**

**Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.**



Party-Service  
Fröhlich

## Weihnachts-Menü

### Vorspeisen

Gänseleberpastete auf Orangenchutney auf Puppengeschirr

\*\*\*

Gebratene Gamba im Möhrensuppchen in der weißen Cup

\*\*\*

Linguini mit Walnuss-Trüffel-Pesto

### Hauptspeise

Rehbraten an Pfirsichrisotto mit roten Charlotten und  
Chilischoten an Vanillestampf

oder

Gänsebrust im Zimt-Sternanis-Rahm an Rosenkohl und  
Mini Kartoffelklößen

### Dessert

Lebkuchenschaum mit kandierten Rosenblättern und  
Himbeerpürree

\*\*\*

Zu dem Menü reichen wir Brotkonfekt und eine Butterauswahl

**Pro Person € 33,50 / ab 20 Personen**  
**Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.**

**Zusätzlich stellen wir Ihnen gerne Küchen- und Servicepersonal,  
Möbiliar, Equipment sowie geeignete Räumlichkeiten zur  
Verfügung.**