Buffet und Menüs
für die Herbst- und Weihnachtszeit

Hachinger Weihnachtsbuffet ab 10 Personen

Vorspeisen
Gebackene Zucchini mit Kräuter-Dip, Vitello Tonato vom Kalbfleisch
Carpaccio von Rind mit Parmesan, Rucola und Balsamico-Marinade
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße u. Sahnemeerrettich
Baguette, 2 Sorten frisch aufgebacken
Hauptgang
Gebr. Ente oder gegrilltes Spanferkel mit Kartoffelknödel und Blaukraut
Rotes Thai-Kokos-Gemüse mit Basmatireis (ab 20 Pers.)
Dessert
Lebkuchen-Schoko-Mousse mit Himbeermark im kl. Glas
Käseauswahl mit Früchten **Preis pro Person 33,90 €** **mit Ente 36,50 €**

Deisenhofener Weihnachtsbuffet ab 10 Personen

Fingerfood-Vorspeisen
Bruschetta–geröstete Baguettescheibe mit Tomaten, Knoblauch u. Petersilie
Gebr. Putenbrustwürfel auf Kräutersoße im kl. Glas
Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgemachtem Basilikumpesto-im kl. Glas
Steinofenbaguette, frisch aufgebacken
Hauptgang
Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle u. 3erlei Buttergemüse
Ravioli mit Ricotta-Spinat gefüllt in Salbeibutter mit Parmesan (ab 20 Pers.)
Dessert
Zimt-Creme Brulée
Käseauswahl mit Früchten garniert und mit Landbutter **Preis pro Person 28,40 €**

Hofberger´s Weihnachtsmenü I ab 10 Personen

Kürbiscremesüppchen mit Kräutercroutons
Feldsalat mit Speckkrusterl, Kräuter-Croutons und French Dressing
Schweinefiletspitzen in Cognac-Rahmsoße mit Buttergemüse und Kartoffelgratin
Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesoße

Preis pro Person 29,00 €

Hofberger´s Weihnachtsmenü II ab 10 Personen

Gebackene Kräuter-Zucchini, hausgemachter Schalenschinken mit Melone,
Hirschgulasch mit Butterspätzle, Blaukraut u. Preiselbeeren
Mascarponecreme mit Zimt-Streusel u. Erdbeersoße

Preis pro Person 33,90 €

In diesem Jahr bieten wir gerne für Ihren Rutsch ins neue Jahr mit Freunden oder Familie wieder ein kaltes Buffet an.

Carpaccio von Rind mit Parmesan, Rucola und Balsamico-Marinade
Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße u. Sahnemeerrettich
Gebackene Zucchini mit Kräuter-Dip,
Vitello Tonato vom Kalbfleisch
Riesenkrabbenschwänze Ital. Art mit Tomaten und Chili
gebr. Speckdatteln und Aprikosendatteln am Spieß
Geflügelsalat mit Curry
Rosa gebr. Roastbeef von der marmorierten Rinderlende mit Remoulade
Schinkenspeck-Brettl – mit Gurkerl, Tomaten u. geriebenen Meerrettich
Frisch aufgebackenes Steinofenbaguette, Ciabatta u. Bauernbaguette
Käseauswahl mit Früchten und Butterblumen
dazu Partysemmeln

Lebkuchen-Schoko-Mousse mit Himbeermark im kl. Glas
Mascarponecreme mit Zimt-Streusel u. Erdbeersoße

Preis pro Person 29,00 €

Lieferung erfolgt bis spätestens 17:30.
Geschirr kann gerne zusätzlich dazu gebucht werden.
Mindestbestellmenge ist für 10 Personen
Wir bitten zu beachten, dass Änderungen nur unter Vorbehalt getätigt werden können.