

Polster's Weihnachtsbuffet

mit Vorspeisenbuffet, Hauptgericht & Nachspeise; Preis pro Person € 46,00 - € 56,00

Vorspeisenbuffet (Bitte wählen Sie 5 Gerichte aus):

- Vegetarische Anti Pasti
 - Tomate Mozzarella
- Orientalischer Cous-Cous-Salat
- Schafskäsemousse mit Kürbiskernöl
- Geräucherte Fische und gebeizter Lachs
 - Frutti di Mare
- Eingelegte Garnelen mit Mango & Curry
- rosa gebratenes Weiderind mit gefüllten Eiern
 - Vitello Tonnato von der Pute

Warme Gerichte als Buffet (Bitte wählen Sie 3 Gerichte aus):

Fleischgerichte:

- Gespickte Hühnerbrust in Paprikarahmsauce, kleinen Röstis und Marktgemüse
- Wildragout nach „Großmutter's Art“ mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut
- Geschmortes Rind in Rotweinsauce mit Semmelknödel und cremigen Rahmwirsing
 - Kleine Schweineschäufel in Kümmelsauce mit Kloß und Sauerkraut

Fischgerichte:

- Wolfsbarsch- oder Doradenfilet (je nach Verfügbarkeit) mit Fenchelgemüse und Ravioli
 - Zanderfilet auf Blattspinat, Rieslingsauce und Kartoffeln

Vegetarische Gerichte:

- Schmackhafte Käsespätzle mit Steinpilzsauce
 - Leckere Ravioli im Tomatenfond
 - Bayrische Semmelknödel in Waldpilzsauce
- Gratinierte, gefüllte Cannelloni mit leckerer Tomatensauce (vegan)

Nachspeisen (Bitte wählen Sie 4 Gerichte aus):

Schokoladen-Bananen-Passionsfrucht-Schnitte
Pistaziencreme (vegan)
Lebkuchenmousse
Creme Brullée
Mini Cheesecake
Weihnachtliche Terrine
Rote Grütze

Polster's Business-Weihnachtsbuffet

mit Suppe, Hauptgericht & Nachspeise; Preis pro Person € 37,00

Suppe (Bitte wählen Sie 1 Suppe aus):

Blumenkohl-Thaicurrysuppe (vegan)
Pilzcremesüppchen

Warme Gerichte als Buffet (Bitte wählen Sie 3 Gerichte aus):

Fleischgerichte:

- Hausgemachter Hackbraten an Kartoffelpurée
- Gefüllte Geflügelroulade mit Tomaten und Champignons mit kleinen Röstis
 - Steirisches Backhendl mit Petersilienkartoffeln
- Leckerer Schweinebraten in Kümmelsauce mit Kloß und Sauerkraut

Fischgerichte:

- Rotzungenröllchen mit Lachswürfel in Senf-Dill-Sauce und Reis
 - Knurrhahn auf Kichererbsen-Spinatgemüse
- Doradenfilet mit Rosmarinkartoffeln und Artischocken-Tomaten-Gemüse

Vegetarische Gerichte:

- Schmackhafte Käsespätzle mit Steinpilzsauce
 - Leckere Ravioli im Tomatenfond
 - Bayrische Semmelknödel in Waldpilzsauce
- Gratinierte, gefüllte Cannelloni mit leckerer Tomatensauce (vegan)

Nachspeisen:

Schokoladen-Bananen-Passionsfrucht-Schnitte
Mini Cheesecake
Weihnachtliche Terrine

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung,
viele Spaß beim Aussuchen!