

Harzer Aronia Tröpfchen

SCHON PROBIERT? MAN SAGT, ES HABE HEILENDE KRÄFTE

EXKLUSIV UND NUR BEI UNS



Weihnachtsbuffet

38,90€
(ab 20 Personen)

Warmanteil:

- Kürbissüppchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen und frischer Kresse
- Gebackene Entenbrust oder Entenkeule in Orangensauce Rotkohl und Kartoffelklößen
- Honigmarinierter Schweinebraten in Dijonsauce Bohnen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln
- Roastbeef im Kräutermantel
- Wintergemüse und Süßkartoffelstampf
- Kabeljaufilets in Tomaten Portweinsauce

Kaltanteil:

- herzhafte Käseauswahl
- Fingerfoodvariationen
- Weihnachtssalat (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Kirschtomaten und Orangen-Walnussvinaigrette)
- Bratpfelddessert im Glas (Mascaponecreme Zimtapfelragout Ameretinis)

Vegetarisches Buffet

31,90€
(ab 20 Personen)

Warmanteil:

- Broccolicremsuppe mit Kokosmilch (auch vegan möglich)
- Tortellinigratin mit Kräutersahnesauce
- geschmorte Paprika gefüllt mit Gemüseris (auch vegan möglich)
- mediterrane Gemüsepfanne dazu Rosmarinkartoffeln (auch vegan möglich)
- Reibeküchlein mit Sauerrahm und frischem Schnittlauch

Kaltanteil:

- große Salatauswahl (Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Eisberg, Bohnen, Möhren, Weisskraut, Rucola, Oliven, Croutons, Lauchzwiebeln, usw.)
- Käsevariationen mit frischen Obstsorten
- vegetarisches Fingerfood (gefüllte Eier, Blätterteigpasteten, Tomate-Mozzarellaspiesse, Antipasti usw.)
- Geschichtetes Obst mit einer feinen Joghurtcreme

Buffet „Zum alten Schützenhaus“

34,90€
(ab 20 Personen)

Warmanteil:

- Kräuterrahmsüppchen dazu Walnussbaguette
- Hähnchenfilet in Honig-Senfauce, geröstetem Sesam und Gemüseris
- Klassisch gefüllte Rinderrouladen, Thüringer Klöße und Apfelrotkohl
- Schweinefilet mit Rahmchampignons und Kroketten
- Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Kaltanteil:

- gemischter Salat der Saison
- Auswahl verschiedener Antipasti
- Bratenplatte (Partybouletten, Partyschnitzel, Chickenwings, usw.)
- herzhafte Käseplatte mit frischen Trauben
- gemischte Fingerfoodplatte (gef. Eier Canapes Honigmelone-Parmaschinken usw.)
- Stracciatella-Creme mit Amarenakischen

Rustikales Buffet

31,90€
(ab 20 Personen)

Warmanteil:

- Paprikarahmsüppchen
- Pragerschinken auf Ananassauerkraut dazu hausgemachte Semmelknödel
- Rindergeschneitztes dazu gebutterte Gemüsepfanne und Spätzle
- überbackene Putenmedallions nach Art des Hauses (Sauerrahm Champignons Bacon) dazu Röstitaler

Kaltanteil:

- Schinken-Salamivariationen
- Räucherfischplatte
- frischer Weißkraut- Blaukraut- und Möhrensalat, dazu Joghurt dressing
- herzhafte Käseplatte mit frischen Trauben
- Brot und Brötchenauswahl
- Griebenschmalz und Butter
- Karamellcreme mit kandierten Nüssen

Catering & Partyservice
Nur das Beste für unsere Gäste!

Catering Harz

Telefon

03944 - 36 28 43

Info@catering-harz.de
www.catering-harz.de

Raubritter Buffet

29,90€
(ab 20 Personen)

Warmanteil:

- herzhafte Soljanka
- saftiger Krustenbraten dazu Sauerkraut und Ofenkartoffeln
- gebäckene Hähnchenkeulen dazu Apfelrotkraut und Serviettenknödel
- Kasslerbraten in Malzbiersauce dazu Rosenkohl und Bratkartoffeln

Kaltanteil:

- Bauernsalat (Tomate Gurke Eisberg Paprika)
- herzhafte Käsevariationen
- Auswahl verschiedener Obstsorten
- Frisch aufgeschnittenes Baguette
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayrisches Buffet

30,90€
(ab 20 Personen)

Warmanteil:

- Frittatensuppe (Gemüsesüppchen mit feinen Pfannkuchenstreifen)
- Schweinshaxe dazu Bayrischkraut, Soße und Semmelknödel
- Gebackener Leberkäse in pikanter Sauce
- Spanferkelbraten mit Bier-Honigmarinade
- gebackenes Händel

Kaltanteil:

- Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck und Gurke
- Frischer Krautsalat
- Bayrische Brotzeit (Wurstsalat, Obazda, Käseplatte, herzhafter Schinken, Brot, Brezeln, Schmalzgarntur)
- Bayrische Creme

Italienisches Buffet

38,50€
(ab 20 Personen)

Warmanteil:

- Gemüse-Bouillon mit feinen Nudeln
- Salimbocca (Kalbsfleisch, Parmaschinken, Parmesankäse, Salbei) dazu Rosmarinkartoffeln und mediteranes Gemüse
- feine Pasta mit Lachs und Kräutern
- gefüllte Hähnchenroulade mit Kräutern der Provence dazu gebratene Gnocchi
- Schweinmedallions ala Caprese (mit Tomaten Mozzarella überbacken)

Kaltanteil:

- Honigmelone mit Parmaschinken
- Vitello Tonato
- Antipastivariationen (gefüllte Paprika, Champignons, Peperoni, Oliven usw.)
- Italienischer Salat (Rucola, Radicchio, Cherrytomaten, Pinienkerne, gehobelter Parmesankäse)
- Tomate Mozzarella Variationen mit frischem Basilikum
- Tiramisu, Pannacotta

Spanferkelbuffet

29,90€
(ab 20 Personen)

Warmanteil:

- Lauchcremsuppe mit buntem Pfeffer
- knuspriges Spanferkel vom Spieß dazu Sauerkraut, Rosenkohl, Semmelknödel, Kartoffeln und Sauce
- gebäckenes Hähnchen in Orangen-Honigsauce, Rotkohl und Kartoffelspalten mit Dip
- hausgemachte Bouletten mit leipziger Allerlei

Kaltanteil:

- gemischter Salat mit zweierlei Dressing
- Käseplatte mit frischem Obst
- Harzer Griebenschmalz und frisches Baguette
- Warmer Apfelstrudel Schlagsahne und Vanillesauce

Harzer Buffet

32,90€
(ab 20 Personen)

Warmanteil:

- Harzer Kartoffelsuppe mit Rauchwürstchen
- Harzer Biergulasch Rotkraut und Stampfkartoffeln
- Harzer Wildbraten in Burgundersauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelbällchen
- Harzer Hähnchenfilet in Waldpilzsauce mit frischen Kräutern dazu Wildreis

Kaltanteil:

- Harzer Käseplatte (verschiedenste Käsesorten garniert mit frischem Obst und Gemüse)
- Harzer Hausschlachteplatte (Rotwurst, Leberwurst, Schinken, Sülze, Bratwurst usw.)
- Bunter Salat mit zweierlei Dressing
- Auswahl an Brot und Brötchen
- Frische Waldbeeren auf Vanillecreme

Buffet „Teufelsmauer“

37,90€
(ab 20 Personen)

Warmanteil:

- Champignonsüppchen mit frischen Kräutern
- Rinderfilet in Pfefferrahmsauce, Speckbohnen und Schupfnudeln
- Norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat dazu gerahmte Pasta
- Rehkeule in Pflaumensauce, Rotkraut und Thüringerklöße

Kaltanteil:

- Auswahl verschiedener Salate
- Fingerfoodvariationen
- Antipastispezialitäten
- Käseplatte mit frischem Obst
- Auswahl von Brot und Brötchen
- Erdbeer Mascarpone Dessert