

Weihnachtsbuffets der Metzgerei Becker 2014



Weihnachtsfeier 1

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

*

Rindersauerbraten und delikater Soße
Jäger-Schnitzeltopf aus Schweine oder Putenschnitzel
Kartoffelklöße und Apfelrotkohl
Butterspätzle und Rosenkohl

*

Schokoladenpudding mit Vanillesoße
Zimt - Vanillemousse auf Kirschen

ab 20 Personen € 21,00 pro Person

+++++

Weihnachtsfeier 2

Lauchcremesuppe mit frischem Baguette

*

Schweinelendchen in Dijonsenfsoße
Kalbsbraten geschnitten in Soße
Butterspätzle und Kaisergemüse
Kräuterkartoffeln und Prinzessböhnchen

**

Panna Cotta auf Kirschen
Nürnberger Lebkuchenmousse

ab 20 Personen € 22,50 pro Person

+++++

Weihnachtsfeier 3

hausgemachtes Griebenschmalz mit Bauernbrot
frischer Salat mit Dressing & Kräuter-Groutons

*

Wildschweinedelgulasch mit Pfifferlingen
Birne mit Preiselbeere
Kartoffelgratin, Apfelrotkohl
Putengeschnetzeltes in Curryrahm
mit Basmatireis und Mandelbroccoli

**

Creme Brûlée, Petterweiler Apfel / Zimt Traum
gem. Käseauswahl mit frischem Baguette und Butter

ab 20 Personen € 26,50 pro Person

+++++

Weihnachtsfeier 4

Waldpilzrahmsüppchen mit frischem Baguette

*

Hirschgulasch mit Kartoffelklößen und Rosenkohl
Rindertafelspitz mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße

**

Vanillemousse auf Zimtkirschen
Gemischte Käseauswahl mit frischem Baguette

ab 20 Personen € 26,00 pro Person

Diese Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Anlieferung und Aufbau des Buffets
sind im Preis enthalten.

Selbstverständlich können wir alle Menues
nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.
Platten, Schüsseln, Thermobehälter, etc. sind im sauberen Zustand
am nächsten Tag zurückzubringen.

Bitte Hofeinfahrt benutzen.