

PARTYSERVICE TEPE

Catering - Party-Service
Tepe



**WINTER-
BUFFETS**

GEMÜTLICHER WINTER, BESTER GENUSS

Genießen Sie die Vielfalt der kalten Jahreszeit.

WINTER-BUFFET 1

WARMER GERICHTE

Saftiger Snirtjebraten in Zwiebel-Senf-Sauce
Hähnchenbrustschnitzel mit Jägersauce
Kassler, Räucherendchen, Pinkel
Salzkartoffeln, sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Grünkohl nach Oma's Art, Rotkohl mit Apfelmus und Nelken

SALATE

Auswahl verschiedener Rohkostsalate

DESSERT

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken

Ab 100 Personen	23,30 €
Ab 50 Personen	24,30 €
Ab 20 Personen	25,30 €
Leihgeschirr	3,00 €

WINTER-BUFFET 2

WARMER GERICHTE

Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymiansauce
Pikantes Wildragout mit Champignons und Zwiebeln
Saftiger Snirtjebraten in Zwiebel-Senf-Sauce
Schweineschnitzel mit Jägersauce
Pennnudeln mediterran mit Tomaten, Zucchini und italienischen Gewürzen verfeinert (VEGAN)
Geschwenkte Kartoffeldrillinge mit Schale
Salzkartoffeln
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Broccoli mit Mandelbutter, feine Bohnen mit Speck und Zwiebeln, Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken

SALATE

Gurken-Käsesalat, Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomaten und Bohnen), Chinakohlsalat mit Mandarinen, Green Vally (Salatmix aus Buchweizen und grünem Gemüse)

DESSERT

Spekulatiuscreme, Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücke, Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Ab 100 Personen	22,50 €
Ab 50 Personen	24,00 €
Ab 20 Personen	25,50 €
Leihgeschirr	3,00 €

WINTER-BUFFET 3

WARMER GERICHTE

Pikantes Wildragout mit Champignons und Zwiebeln
Entenkeule unter der Honigkruste mit Thymiansauce
Schweineschnitzel mit Jägersauce
Saftige Rinderrouladen in Bratensauce
Gedünstetes Fischfilet auf Rahmspinat
Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) mit verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
Buntes Wurzelgemüse
Broccoligemüse mit Mandelbutter
Bohngemüse mit Speck und Zwiebeln
Spätzle-Pilzpfanne
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Salzkartoffeln

SALATE

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Salat von Baby Mozzarella, Tomaten und Nudeln mit Pesto
Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomaten und Bohnen)
Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT

Vanille-Eis mit heißen Zimt-Pflaumen
Winterliche Bratapfel-Mandelcreme
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstücken

Ab 100 Personen	26,80 €
Ab 50 Personen	28,30 €
Ab 20 Personen	29,90 €
Leihgeschirr	3,50 €

GEMÜTLICHER WINTER, BESTER GENUSS

Genießen Sie die Vielfalt der kalten Jahreszeit.

WINTER-BUFFET 4

WARME GERICHTE

Flusslachs „nach Flamlachs Art“
Zartes Schweinefilet mit Champignon-Zwiebeln in Rahmsauce
Hirschbraten in Wacholderrahm
Gänsebraten unter der Honigkruste mit Kirsch-Thymiansauce
Gnocchi in Curry-Kokossauce (VEGAN) mit verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten
Rotkohl mit feinem Apfelmus und Nelken
Broccoligemüse mit Mandelbutter
Bohnengemüse mit Speck und Zwiebeln
Buntes Wurzelgemüse
Kräuterreis
Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Geschwenkte Kartoffeldrillinge mit Schale und Rosmarin

SALATE

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Waldorfsalat verfeinert mit Walnuss und Geflügelstreifen
Salat von Baby Mozzarella, Tomaten und Nudeln mit Pesto
Gurken-Käsesalat
Chinakohlsalat mit Mandarinen

DESSERT

Vanille-Eis mit heißen Zimt-Pflaumen
Winterliche Bratapfel-Mandelcreme
Advents-Tiramisu mit Spekulatius
Mousse von dunkler Schokolade mit Vanille-Split

Ab 100 Personen	34,50 €
Ab 50 Personen	36,50 €
Ab 20 Personen	38,00 €
Leihgeschirr	3,50 €

ERWEITERUNGEN (optional)

VORSPEISE 1 (am Tisch serviert)

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Rose vom Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen
Datteln im Speckmantel
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)
Sultan of Swing (Salatmix aus Perlcouscous, Grünzeug und legerer Vinigraite)
Walnuss-Frischkäse, Kräuterbutter
Ciabatta, Baguette, kleine Partybrötchen
pro Person 8,60 €
Leihgeschirr Vorspeise 1,50 €

VORSPEISE 2 (am Tisch serviert)

Bunte Antipasti Variation mit eingelegtem und gefülltem Gemüse, marinierten Oliven und eingelegtem Fetakäse
Rose vom Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen
Geräucherter Lachs und Forellenfilet
Datteln im Speckmantel
Hähnchenbrustfilet-Streifen in knusprigen indischen Naanbrot-Panade
Indian Summer (Salatmix aus Quinoa, Kichererbse, Paprika, Tomaten und Bohnen)
Walnuss-Frischkäse, Kräuterbutter
Ciabatta, Baguette, kleine Partybrötchen
pro Person 9,60 €
Leihgeschirr Vorspeise 1,50 €

SUPPE

Rindfleischsuppe „nach Art des Hauses“
Hühnersuppe „nach Art des Hauses“
Waldpilzcreme
Gänsecrèmesuppe
Geflügelcrèmesuppe
Kräuter-Crèmesuppe mit Fleischklößen
pro Person 4,00 €
Leihgeschirr Suppe 1,00 €

Weitere Suppen auf Anfrage

GEMÜTLICHER WINTER, BESTER GENUSS

Genießen Sie die Vielfalt der kalten Jahreszeit.

ERWEITERUNGEN (optional)

KALTE PLATTE 1

Matjes mit Zwiebeln und Hausfrauensauce

Pikante Blätterteighäppchen gefüllt

Mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß

Herzhafte Weizentortilla-Röllchen gefüllt mit Creme fraiche,
Zwiebeln und Schinken

Partyfrikadellen mit Silberzwiebel

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Walnuss-Frischkäse

pro Person 8,00 €

Leihgeschirr 0,50 €

KALTE PLATTE 2

Fischplatte: Räucherlachs, Stremellachs, Forellenfilet,
Makrelenfilet, Matjes und passende Dips

Garnelen-Avocado-Tomatensalat und Garnelen-Tandoorisalat

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Walnuss-Frischkäse

pro Person 9,00 €

Leihgeschirr 0,50 €

KALTE PLATTE 3

Fischplatte: Räucherlachs, Stremellachs, Forellenfilet,
Makrelenfilet, Matjes und passende Dips

Garnelen-Avocado-Tomatensalat und Garnelen-Tandoorisalat

Serranoschinken an Cantaloupe-Melonen

Scheiben von der rosa Entenbrust an Geflügelsalat

Rosa Kalbfleischtranchen à la Vitello tonnato mit Tuna-Sauce
und Kapern-Äpfeln

Internationale Käseauswahl vom Holzbrett, dazu Feigensenf,
Kräcker und Trauben

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Walnuss-Frischkäse

pro Person 11,00 €

Leihgeschirr 0,50 €