

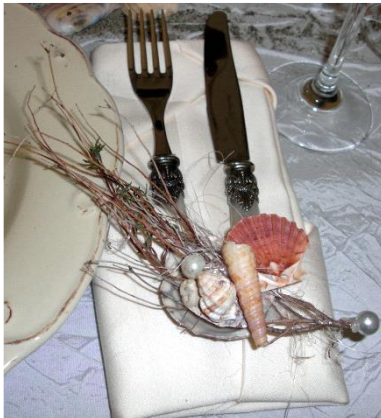
Taufe, Kommunion & Konfirmation

Die Taufe, Kommunion oder die Konfirmation ist im Leben Ihrer Kinder ein ganz besonderer Tag.

Gemeinsam mit der Familie wird dieses einmalige Ereignis traditionell gefeiert und der Höhepunkt des Tages ist sicherlich in vielen Familien das festliche Menü zu Mittagszeit.

Wir bieten Ihnen hier die Möglichkeit sich Ihr festliches Menü selbst zusammenzustellen.

Ab 15 Personen liefern wir diese Gerichte am Festtag pünktlich zu Ihnen ins Haus.



Wählen Sie aus den folgenden Gerichten - ganz nach Ihrem Geschmack

- 1 x festliche Suppe als Vorspeise
- 2 x Fleischgerichte nach Wahl
- 2 x Beilage nach Wahl
- 1 x Gemüsebeilage nach Wahl
- 1 x Salatbeilage
- 2 x Dessert zum Abschluss

1. wählen Sie eine Vorsuppe

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und feinem Suppengemüse
- Waldpilz-Cremesuppe mit gehobelten Pilzen
- Spargelcremesuppe mit Schnittlauch
- Brokkoli-Cremesuppe mit Käsestangen
- Tomaten-Cremesuppe mit Basilikumschaum

2. wählen Sie zwei Fleischgerichte

...vom Schwein

- Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“
- Filetmedaillons
 - in Pfeffer-Rahm
 - oder in Champignonrahm
 - oder mit Tomate-Mozzarella gratiniert
 - oder mit Apfelspalten in Calvados-Rahm

...vom Geflügel

- Putenmedaillons in fruchtiger Currysauce
 - oder in Paprika Rahm Sauce
 - oder im Speckmantel mit Kräuter-Rahm
- gebackene Hähnchenbrüstchen
 - in Riesling-Kräuter Rahm
 - oder in feiner Orangensauce
 - oder auf Champignon-Ragout

...vom Rind & Kalb

- Rinder-Hüftbraten mit kräftiger Zwiebelsauce
- Rinder-Burgunderbraten in feiner Sauce
- Mini-Rinderroulade – pikant gefüllt
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes
- Wiener Kalbsbraten

...vom Fisch

- Lachssteak mit Pinienkernen auf Blattspinat
- Lachs- & Pangasiusfilet in Krabben-Kräutercreme
- Victoriaseebarsch mit Kartoffel-Senfkruste

3. wählen Sie zwei Beilagen nach Wahl

- köstliches Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- kleine Schmorkartoffeln
- gratinierte Kräuter-Sahnekartoffeln
- Butterspätzle
- frische Tagliatelle
- Wild- oder Butterreis

30 Jahre

4. wählen Sie eine Gemüsebeilage

- Gemüse der Saison mit Hollandaise
- Mandelbroccoli & Speckbohnenröllchen
- geschmorter Spitzkohl mit Speck in Rahm
- mediterranes Pfannengemüse

5. wählen Sie eine Salatbeilage

- bunt gemischte Salatplatte (4-fach sortiert)
- bunter Gartensalat mit Joghurtdressing
- Feldsalat mit Brotcroutons

6. wählen Sie zum Abschluss zwei Desserts

- Schokoladenmousse black & white
- Panna-Cotta mit Fruchtsauce
- Joghurt-Limonen-Schmand-Mousse mit Mangosauce
- Mascarponecreme mit Amarenakirschen
- frischer Obstsalat

Egal wie Sie kombinieren, dieses Buffet kostet pro Person bei Sonntagslieferung 40,00 Euro* ab 15 Personen

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch individuell zusammengestellte Buffets zum Fest an.



*Die hier angegebenen Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.**

**Der Preis versteht sich ab 15 Personen ohne Leihgeschirr, Servicepersonal & Endreinigung inkl. gesetzlicher MwSt.*

Bei der Anlieferung im Stadtkern Bad Berleburg wird eine kleine Anlieferpauschale erhoben. Für weitere Entfernungen berechnen wir pro km € 1,50 – bedingt durch die z. Zt. enormen Energiekosten.