

Weihnachtsmenü 2019

Menü I:

Vorspeisen:/kalt

Schälchen mit Pasten-Trio (Hummus, Aubergine, Kräuterfrischkäse mit mini Pita Brot
Französischer Zwiebelkuchen

Salate:/kalt

Frische Blattsalate der Saison mit Honig-Senf-Dressing
Rucola-Salat mit Kirchtomaten und Fetakäse in Wildkräuterpesto

Hauptspeisen:/ warm

Rinderschmorbraten mit weihnachtlichen Gewürzen auf Ofenkartoffeln
Kichererbsen-Curry vegetarisch auf Reis
Seelachsfilet paniert auf Kartoffel-Salat

Dessert:

Weihnachtliche Variation aus verschiedenen Kuchenschnittchen, süßen Food Gläsern, Plätzchen

Preis pro Person / 21,50 € netto

Menü II:

Vorspeisen:

Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse und Marone
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und süß-sauer-Dip

Salate: Kalt

Sellerie Apfel-Salat mit Walnüssen und Feigen-Ingwer-Marinade
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

Hauptspeisen: Warm

Schweinefilet an Cherry-Rahm, Lauchgemüse und Spätzle
Fischragout vom Kabeljau mit Mandelreis
Hausgemachte Kürbis-Lasagne mit Mozzarella überbacken vegetarisch

Dessert:

Apfel-Zimt-Schnitte mit frischen Beeren garniert
Schokoladenmouse mit Kirschragout
Variation aus Weihnachtsgebäck

Preis pro Person / 24,90 € netto

Menü III:

Vorspeisen: /kalt

Tartlett mit Datteln in Speckmantel auf Kichererbsen Beet
Pumpernickel mit Lachs und Meerrettich

Salate: Kalt

Winterlicher Blattsalat mit getrockneten Tomaten, Pecorino und gerösteten Cashewkernen
Blattsalate der Saison mit frischem Spinat in Balsamico

Hauptspeisen:/warm

Hirschragout mit Schwarzwurzel und Preiselbeeren, dazu Kürbis-Kartoffel-Stampf
Thai-Curry mit Eismeergarnelen auf Reis
Wirsing-Mürbeteig-Kuchen mit Quark-Haube

Dessert:

Vanille-Milchreis mit Zimt und Feigen Chutney
Kaffee-Panacota mit Glühweinbeeren
Lebkuchen-Mouse mit Physalis
Stollen und Plätzchen

Preis pro Person / 26,90 € netto

Menü IV:

Vorspeisen: /kalt

Tartlett mit Avocado Mouse und Garnele
Kürbis aus dem Ofen im Food Glas mit gratiniertem Ziegenkäse, Croutons

Salate: Kalt

Bunter Linsensalat mit Entenbrust, Mandarinen, Nüssen und Feigen Chutney
Feldsalat mit Granatapfel in Honig-Senf-Dressing

Hauptspeisen:/warm

Entenkeule aus dem Ofen mit Apfel-Blaukraut und Rosmarinkartoffeln
Gedünstetes Lachsfilet auf Wirsing, Kirschtomatenbeet, dazu Reis
Gnocchi in Erdnuss Pesto mit Kürbiskernen, Tomaten, gelben Karotten und Kidney-Bohnen

Dessert:

Weihnachts-Tiramisu mit Bratapfel und Sternanis
Dunkle Schokoladen-Schnitte mit Calvados-Birne
Karamellierter Hokkaido-Kürbis mit Kokos und Streusel
Lebkuchenmouse mit Preiselbeeren

Preis pro Person / mit Dessert 29,60 € netto

Weitere Anregungen:

Fingerfood:

□ Linsensalat im Food Glas mit geräuchertem Lachs	3,00
□ Mini Quiche mit Hühnchen, Ananas, Curry	2,80
□ Hühnchen-Teriyaki-Spieße im Food Glas mit Crouton	2,20
□ Pommes mit Ziegenkäse, Walnuss und Feigensenf	2,50
□ Fleischbällchen am Spieß mit bunter Paprika	2,50

Salate:

□ Rote Beete Salat mit Äpfeln, gerösteten Nüssen und Ahorn-Senf-Dressing	2,60
□ Gemüse-Salat mit geschmortem Fenchel, Zucchini und Paprika in Balsamico	3,30

Suppen:

□ Kürbis-Karotten-Suppe mit Ingwer verfeinert	4,20
□ Süßkartoffel-Suppe mit Kokosmilch (vegan)	4,50
□ Maronen-Suppe mit Cherry-Rahm	4,80

Hauptgerichte:

□ Wirsingroulade gefüllt mit Karotten und Sellerie, dazu Kartoffel-Stampf	11,90
□ Truthahnbrust auf Pilzragout, dazu Knödel 12,50	
□ Hähnchenbrust gefüllt mit Pflaumen und Aprikosen in französischer Senf Jus, Wildreis	13,90
□ Gebratene Scampi in Tomaten-Basilikum-Sugo, dazu Kartoffelpuffer	16,20

Dessert:

□ Orientalische Orangen-Zimtmouse	3,00
□ Schichtdessert mit Zimtpflaumen und Vanillequark	3,00
□ Rumfrüchte mit Vanille-Rahm-Mouse	2,80
□ Limettencreme mit Himbercoulis	2,90

Sonstige Kosten:

Anfahrt /Abholung 20,00 €

Aufbau/Abbau je 25,00 €

Personal 29,50 € pro angefangene Stunde

Besteck/Teller/Gläserpauschale 4,60 € - 5,50 € pro Person je nach Menü.

Bei Fragen oder Änderungen zögern Sie nicht sich bei uns zu melden. Dies sind natürlich nur Vorschläge.

Wir können auch nach Ihren Vorstellungen kochen. Sagen Sie uns einfach Bescheid.

Wir würden uns sehr freuen Ihre zukünftige Feier betreuen zu dürfen.

Ihr Fino-Feinkost-Team