

Es weihnachtet sehr.....

Unsere Vorschläge für ein Weihnachtsmenü, dass Sie nach Ihrem Gusto zusammenstellen können.

Suppen: (ab 20 Portionen pro Sorte)

- Maronencreme-Süppchen mit Calvados verfeinert 6,20 €
- Tomatencremesüppchen mit Croutons (vegan) 4,90 €
- Fruchttige Kürbissuppe, Orangen und gerösteten Kürbiskernen mit Kokosmilch (vegan) 5,80 €

Fingerfood:(ab 15 Stk.pro Sorte)

- Canape mit geräuchertem Lachs, Sahnemeerrettich, Kapern und frischem Dill 3,20 €
- Canape mit Schwarzwälder Schinken und Cornichons-Fächer 2,95 €
- Entenbruströllchen im Teigmantel mit Maronen, Rucolla, und Feigensenf 3,20 €
- Tortilla Cous-Cous-Röllchen mit Spinat gefüllt 2,95 €
- Canape mit versch. Antipasti aus dem Ofen 3,20 €
-

Salate: (ab 15 Portionen pro Sorte)

- Feldsalat mit Kirschtomaten, Hüttenkäse und Himbeer-Limetten-Dressing im Foodglas (vegetarisch) 3,90 €
- weißer Spitzkohl-Salat mit Karotten und Orangen- Zitronen-Dressing im Glas (vegan) 3,60 €
- Taboule(Bulgursalat) mit Granatapfel, buntem Gemüse und Koriander im Foodglas (vegan) 3,80 €

Fleisch:(ab 15 Portionen pro Sorte)

- Krustenbraten vom Schwein in Dunkelbierjus dazu Kartoffelknödel 13,90 €
- Kalbsfleischlasagne aus dem Ofen mit Mozzarella überbacken 12,50 €
- Rinderschmorbraten in Barolojus, auf Maronenreis
- 16,90 €
- Klassische Entenkeule aus dem Ofen mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 17,50 €

Fischgerichte: (ab 15 Portionen pro Sorte)

- Lachs-Kartoffel-Gratin aus dem Ofen 14,50 €
- Fischcurry mit Kokosmilch, frischem Gemüse auf Basmatireis 13,90 €
- Leichtscharfes Lachsfilet aus dem Ofen mit Rosmarin-Baby-Kartoffeln 17,50 €
-



vegetarisch: (ab 15 Portionen pro Sorte)

- vegetarisches Kichererbsen Curry mit Kokos auf Basmatireis 11,90 €
- Maronen-Spinat-Quiche aus dem Ofen gratiniert mit Ziegenkäse 14,90 €
- Vegetarische Roulade in Zitronenbittersoße, dazu Kartoffelstampf 13,90 €
-

Vegan: (ab 15 Portionen pro Sorte)

- Blumenkohl-Lauch Curry mit Kokosmilch auf Basmatireis 11,90 €
- Rote Paprika gefüllt mit Couscous, dazu Ofenkartoffeln 11,90 €
- Gemüse-Kartoffel-Pfanne in feiner Tomatensauce 12,50 €
- Veganes Gulasch (Soja) mit Apfel-Rotkraut und Knödeln 14,50 €

Dessert: (ab 15 Portionen pro Sorte)

- Mousse au Chocolat mit Spekulatius Crumble 3,50 €
- Weihnachtsmilchreis mit Sojamilch und Bratapfel (vegan) 3,50 €
- Panacotta mit Glühwein-Kirsch-Grütze 3,50 €
- Schokoladentiramisu mit Weihnachtsgewürzen 3,50 €
- Orientalische Orangen-Zimt-Mouse 3,50 €
- Walnusshäppchen mit Sternanis 3,50 €

Service, Sonstiges:

Anfahrt / Abholung 25,00 €

Aufbau / Abbau je 35,00 €

Personal 38,90 € pro Person u. angefangener Stunde

Besteck /Teller/Gläserpauschale 4,95 €- 5,95 € je nach Auswahl der Speisen

Preise in netto.

Bei Fragen oder Änderungen zögern sie nicht, sich bei uns zu melden.

Wir würden und sehr freuen Ihre Feier betreuen zu dürfen.

Euer Fino-Feinkost-Team

- Die Preise sind mit der jetzigen Marktlage kalkuliert. Bei der momentanen Situation des Marktes, behalten wir uns vor, Preise anzupassen, im Falle einer extremen Preiserhöhung. Wir danken für Ihr Verständnis.