SPECKMANNS BÜFETTS
NOVEMBER/ DEZEMBER

# VORWEIHNACHTLICHES BÜFETT

**ab 30 Personen**

## AM TISCH SERVIERT

Kürbissuppe mit Kürbiskernen

## VOM BÜFETT

Frische Blattsalate mit Joghurt-Dressing, hausgemachte Anti-Pasti,
Tomate-Mozzarella mit Pesto

## WARME KÖSTLICHKEITEN

Rouladen vom Rind mit Rotkohl und Salzkartoffeln, zarter Hirschbraten mit Pilzen und Wildsoße, gefüllter Schweinebraten mit Zwiebeln und Bratkartoffeln, Entenbraten mit Kartoffelklößen und Orangensoße, gratinierte Fischfilets aus dem Ofen und buntes Gemüse

## DESSERTS

Vanillepudding mit heißen Pflaumen

Eisvariation

Mousse au Chocolat

**49,90 Euro pro Person**

# CHRISTMAS PARTY BÜFETT

## AM TISCH SERVIERT

Kürbissuppe

## VOM BÜFETT

Gefüllter Spießbraten / Kartoffelgratin / Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet mit Tomate / Mozzarella im Ofen gratiniert / Reis

Wildragout mit Kartoffelklößen / Rotkohl / Bunte Gemüseauswahl

## VEGAN / VEGETARISCH

Vegan: Gemüsecurry mit Früchten, knackigem Gemüse und Reis
Nudelpfanne mit getrockneten Tomaten, Zucchini, Oliven

Vegetarisch: Frische Paprika, gefüllt mit Frischkäsecreme

Hausgemachte Salate: Kraut-, Bohnen- und Gurkensalat, Blattsalate mit Joghurtdressing / Vinaigrette

## DESSERTS

Quark-Mascarponecreme

Schokoladencreme

Eisvariationen

**39,90 Euro pro Person**

# BÜFETT “MEIN FEIERTAG”

## AM TISCH SERVIERT

Klare Hühnersuppe “Royal” mit Einlage

## WARMES BÜFETT

Hähnchenbrust

Rinderrouladen in Bratensoße

Schweinefiletbraten mit frischen Champignons

Lachs- und Seelachsfilet aus dem Ofen, gratiniert

Bohnen mit Speck und Zwiebeln, Apfelrotkohl und Pfannengemüse

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten, Kräutersoße

## SALATE

in hausgemachten Variationen, z.B.: Krautsalat, Gurkensalat, Bohnensalat, knackiger Blattsalat usw.

## DESSERTS

Stellen Sie sich **3 Desserts** aus unseren Vorschlägen zusammen:

Eisvariation
Crème Brûlée
Rote Grütze mit Vanillesoße
Panna Cotta mit Pfirsichsoße
Schokoladen- und Vanillepudding
Quark-Mascarpone-Creme mit Früchten
Mousse von weißer & dunkler Schokolade

**48 Euro pro Person**

SPECKMANNS MENÜS
NOVEMBER/ DEZEMBER

# SPECKMANNS GÄNSEMENÜ

## KLARE HÜHNERSUPPE "ROYAL"

mit Einlage

## KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN

mit Rosenkohl, Rotkohl, Gänsesoße

Salzkartoffeln, Kartoffelklöße und Bratapfel

## VANILLEEIS

mit heißen Schattenmorellen

**Saisonpreis**

# MENÜ ENTE

## KÜRBISSUPPE

mit Kürbiskernen

## GESCHMORTE HALBE ENTE

mit Rotkohl, Kartoffelklößen
&
Apfel-Cassis-Soße

## HASELNUSSEIS

mit warmen Zimtpflaumen

**45,30 Euro pro Person**

# MENÜ WILD

## KLARE HÜHNERSUPPE "ROYAL"

mit Einlage

## GEMISCHTE WILDPLATTE

von Hirsch und Wildschwein mit Früchten
und Preiselbeeren,
Wildrahmsoße, Pfifferlingen, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

## VANILLEEIS

mit heißen Schattenmorellen

**44,60 Euro pro Person**

# MENÜ FESTTAG

## KLARE HÜHNERSUPPE "ROYAL"

mit Einlage

## SCHWEINEFILETBRATEN, RINDERROULADEN & HÄHNCHENBRUST

mit Braten- und Kräutersoße, bunter Gemüseplatte,
Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln

## VANILLEEIS

mit heißen Schattenmorellen

**44,60 Euro pro Person**