



Baumhauer
Metzgerei & Partyservice

SAISONELLE BUFFETS FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

MENÜS FÜR HEILIGABEND & DIE FEIERTAGE FINDEN SIE SEPARAT

WEIHNACHTSZEIT

VORSPEISEN & SALATBUFFET

- Knackige Peperoni mit Frischkäse gefüllt
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen und Walnüssen an winterlichem Dressing
- Herzhafter Weißkrautsalat mit Paprika
- Hausgemachter Kartoffelsalat

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- oder Brötchenkorb

WARMESPEISEN

- Putenbruststreifen in feiner Sauce aus frischen Champignons, Zwiebeln und Sahne
- Mini-Rinderrouladen vom heimischen Rind, schonend geschmort und traditionell gefüllt mit sauren Gurken, Speck, Zwiebeln und Senf
- Rehbraten mit kräftiger Preiselbeer-Rahmsauce

BEILAGEN

- Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Hausgemachte Spätzle
- Gemüsevariation mit Romanesco, Möhren und Speckbohnen
- Fruchtiges Apfelrotkraut mit Lorbeeren & Nelken verfeinert

SÜSSE LECKEREIEN

- Zwei Desserts nach Wahl (s. Rückseite)

ADVENTSBUFFET

VORSPEISEN & SALATBUFFET

- Mini-Wraps gefüllt mit Salat und Lachs
- Mozzarella-Bällchen mit Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Variation an Rauchfleisch Rucola mit in Honig getauchten grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen und Parmesanspänen
- Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstückchen

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- oder Brötchenkorb

WARMESPEISEN

- Goldbraun gebratene Flugentenbrust mit Apfel-Rahm-Sauce
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
- Puten- oder Hähnchenbrustfilet mit einer Füllung aus Frischkäse & Kräutern, verfeinert mit Mandeln

BEILAGEN

- Rosmarinkartoffeln in Butter geschwenkt
- Feine Tagliatellenester
- Sanft gebratene Gemüsevariation mit Möhren, Zucchini, Paprika und Champignons

SÜSSE LECKEREIEN

- Zwei Desserts nach Wahl (s. Rückseite)





Baumhauer
Metzgerei & Partyservice

SAISONELLE BUFFETS FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

MENÜS FÜR HEILIGABEND & DIE FEIERTAGE FINDEN SIE SEPARAT

KLASSISCHE WEIHNACHTEN

VORSPEISEN & SALATBUFFET

- Feldsalat mit Walnüssen und frischen Orangenspalten
- Antipastivariation mit Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Canapés mit Hummus, Gurkentalern, Rosinen und Mandelsplittern
- Auswahl an hausgemachtem, luftgetrocknetem Schinken

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- oder Brötchenkorb

WARMESPEISEN

- Saftiger Hirschkeulenbraten mit Preiselbeer-Rahmsauce
- Gebratenes Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Champignons
- Saltimbocca von der Poularde auf Gemüse

BEILAGEN

- Serviettenknödelscheiben
- Hausgemachte Spätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli und Sauce Hollandaise

SÜSSE LECKEREIEN

- Zwei Desserts nach Wahl

DESSERTS IM GLÄSCHEN

CRUMBLES

- Bratapfelcrumble auf Zimtcreme
- Pflaumencrumble

SCHICHTDESSERTS

- Apfel & Walnuss mit feiner Creme geschichtet
- Kürbis-Mango-Becher
- Orange-Cheesecake-Spekulatius
- Weihnachtliches Tiramisu

MOUSSE

- Schokolade
- Pistazie
- Noisette

Baumhauer Metzgerei & Partyservice

Hintere Gasse 1 + 3 | 73529 | Schwäbisch Gmünd, Bargau

Telefon 07173 87 55 | Telefax 07173 92 03 29

info@baumhauer-partyservice.de | www.baumhauer-partyservice.de

SEITE 2