



thammCatering

## **Weihnachtsbuffets**

*Mindestens 15 Portionen pro Speise*

### **Kalte Vorspeisen**

*Frischer Feldsalat mit Kürbis, Äpfel & Walnuss Pesto (G,H) (vegetarisch)*

*Lambs' lettuce wit pumpkin, apple & walnut pesto (H) (vegetarian)*

*(ca. 120ml) 3,95 Euro*

*Orangen Tabulé mit gegrilltem Haloumi & Joghurt Minz Dip (G) (vegetarisch)*

*orange tabulé with grilled haloumi cheese & yogurt mint dip (G) (vegetarian)*

*(ca. 120ml) 3,95 Euro*

*Wildkräuter-Salat mit gebratenen Pilzen der Saison, rote Beete & Orangen in Apfel-Vinaigrette (vegan)*

*Wild herb salad with roasted mushrooms, beet root & orange in apple vinaigrette (vegan)*

*(ca. 120ml) 3,95 Euro*

### **Suppen**

*Kürbis-Zitronengras-Crèmesuppe (vegan)*

*Pumpkin-lemon grass-cream soup (vegan)*

*(ca.250ml) 6,95 Euro*

*Maronen Crèmesuppe mit Lebkuchen-Croutons (A,G) (vegetarisch)*

*Chestnuts cream soup with gingerbread-cROUTONS (A,G) (vegetarian)*

*(ca.250ml) 7,95 Euro*

### **Warme Hauptspeisen**

*Wildschweinrücken an Preiselbeersauce, serviert mit Rotkraut & Schupfnudeln (A,C,G)*

*Roasted saddle of wildboar in cranberry sauce, served with red cabbage & finger shaped dumplings (A,C,G)*

*(ca.550 gr.) - 19,50 Euro*

*Hirschrücken in Wacholdersauce, serviert mit wilden Brokkoli & hausgemachten Serviettenknödel*

*(A,C,G)*

*Roasted saddle of deer in juniper sauce, served wild broccoli & roasted dumplings (A,C)*

*(ca.550 gr.) – 22,50 Euro*

*Entenbrust & Entenkeule auf Grünkohl & Orangensauce, serviert mit Kartoffelklößen (A,C,G)*

*Duck breast & duck leg on green cabbage & orangesauce, served with potato dumplings (A,C,G)*

*(ca.550 gr.) – 19,50 Euro*

*Wildgulasch, serviert mit Apfelrotkohl & Spätzle (A,C,G)*

*Game goulas with red cabbage & Swabian noodles (A,C,G)*

*(ca.450 gr.) – 15,50 Euro*

### **Vegane oder vegetarische Hauptspeisen**

*Seitan-Kräuter-Geschnetzeltes mit frischen braunen Champignons & Petersilienkartoffeln (vegan)*

*Seitan herb stripes with fresh brown mushrooms and parsley potatoes (vegan)*

*(ca.550 gr.) – 13,50 Euro*

*Preis ohne Mehrwertsteuer*

*Stand: 01.08.2022*



thammCatering

*Kleine Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen & Ricotta, serviert in Trüffelbutter, frischen Kräutern & frischem Parmesan (A,C,G) (vegetarisch)*

*Homemade ravioli, filled with porcini & ricotta, served with truffle butter, fresh herbs & parmesan cheese (A,C,G) (vegetarian) (ca.450 gr.) – 13,50 Euro*

*Hausgemachte Grünkohl-Hanf-Bällchen in veganer Champignon a la Crème, serviert mit Petersilienkartoffeln (A) (vegan)*

*(ca.550 gr.) – 13,50 Euro*

*Homemade green cabbage-hemp balls in vegan mushrooms sauce, served with parsley potatoes (A) (vegan)*

### **Süßspeisen**

*Kokos-Milchreis mit karamellisierten Zimt-Kürbis (ca.65ml) (vegan)*

*Coconut milkrice with Caramelized cinnamon-pumpkin (vegan)*

*3,45 Euro*

*Spekulatius-Tiramisu mit Orangengelée (A,C,G,H) (ca.65ml) (vegetarisch)*

*Almond biscuit-tiramisu with orange-jelly (A,C,G,H) (vegetarian)*

*3,45 Euro*

*Maronen-Mousse mit Portweinbirnen & Schokoladen (A,G) (ca.65ml) (vegetarisch)*

*Chestnuts-mousse with portwine pear & chocolate (A,G) (vegetarian)*

*3,45 Euro*

*Bratapfel mit Marzipan, Nüssen & Vanillesauce (A,G,H) (ca.150ml) (vegetarisch)*

*Baked apple with marzipan, nuts & vanillesauce (A,G,H) (vegetarian)*

*5,45 Euro*

### **Allergene**

A. Glutenhaltiges Getreide

C. Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse

E. Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse

G. Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse

I. Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse

K. Sesam & daraus gewonnene Erzeugnisse

M. Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse

B. Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse

D. Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse

F. Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse

H. Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse

J. Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse

L. Schwefeldioxid, Sulfite

N. Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse