



Silvester

Das Beste kommt zum Schluss



Catering & Events

Silvester Buffet I

Kalt angerichtet

- ◆ Kleine Hähnchenschenkel
- ◆ Pikante Hackbällchen mit Senf
- ◆ Kleine mini Schnitzel mit Cocktaildip
- ◆ Parmaschinken mit Melone am Spieß
- ◆ Roastbeefröllchen mit Kräutersauce
- ◆ Kochschinkenröllchen mit Spargel
- ◆ Farmersalat, Speckkartoffelsalat
- ◆ Nudelsalat, Krautsalat
- ◆ Brotvariation und Butter



Preis pro Person: € 18,50
(ab 10 Personen)

Silvester Buffet II

Vorspeise

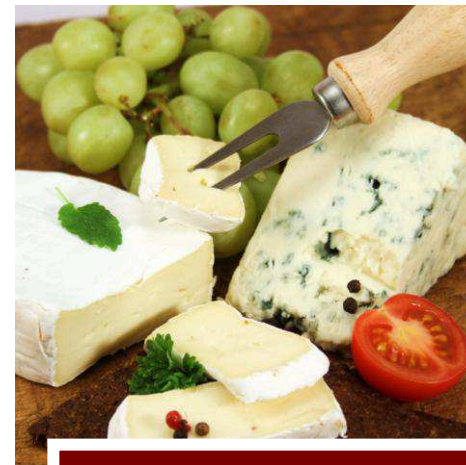
- ◆ Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- ◆ Rollmops in Marinade
- ◆ Mini Schnitzel mit Dip
- ◆ Mini Hackbällchen mit Senfdip
- ◆ Parmaschinken auf Melonenschiffchen
- ◆ Geflügelsalat „Hawaii“
- ◆ Mariniertes gegrilltes Gemüse
- ◆ Brotkorb mit verschiedenen Sorten und Knoblauchbutter

Hauptspeise

- ◆ Gefüllter Schweinebauch mit winterlicher Backpflaumensauce dazu frischer Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

Dessert

- ◆ Käsebrett mit verschiedenen Sorten



Preis pro Person: € 25,50
(ab 10 Personen)

Silvester Buffet III

Vorspeise

- ◆ Fischplatte mit Makrele, Matjes und Räucherlachs
- ◆ Putenbrust auf klassischer Waldorfsalat
- ◆ Italienischer Rindfleischsalat
- ◆ Frische Tomate mit Mozzarella und würzigen Basilikum-Pesto
- ◆ Bunter Markt- und Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing
- ◆ Käse- und Brotauswahl mit Land- und Kräuterbutter

Hauptspeise

- ◆ Putenoberkeule mit Geflügelrahmsauce dazu Brokkoli und Serviettenknödel

Dessert

- ◆ Vanille-Frucht Quark



Preis pro Person: € 24,50

(ab 10 Personen)

Silvester Buffet IV

Vorspeise

- ◆ Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- ◆ Hähnchenbrust mit Curry-Dip
- ◆ Italienischer Rindfleischsalat
- ◆ Bunter Nudelsalat
- ◆ Tomate Mozzarella mit Pesto
- ◆ Käseauswahl, Brot und Butter

Hauptspeise

- ◆ Schweinefiletgeschnetzelttes in Pfefferrahmsauce mit Butter- Spätzle

Dessert

- ◆ Stracciatella-Mousse



Preis pro Person: € 25,50

(ab 20 Personen)

Silvester Buffet V

Vorspeise

- ◆ Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill Sauce
- ◆ Holsteiner Katenschinken mit Melonenspalten
- ◆ Herbstliche Salatauswahl mit Walnuss-Dressing und Kräutercroutons
- ◆ Tomate mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
- ◆ Auswahl an verschiedenen Käsesorten
- ◆ Dazu reichen wir eine Brotauswahl mit Limonen- und Pfefferbutter

Hauptspeise

- ◆ Honigbeizter Krustenbraten mit Rahmsauce herzhafte Sauerkraut und Röstkartoffeln

Dessert

- ◆ Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce



Preis pro Person: € 24,50

(ab 20 Personen)

Silvester Buffet VI

Vorspeise

- ◆ Fischplatte mit Makrele, Matjes und Rotholzlachs dazu passende Dips
- ◆ Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen dazu Rotwein-Zwiebeln
- ◆ geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsauce
- ◆ Frische Salat Auswahl vom Markt mit Dressing
- ◆ Brot und Buttervarianten

Hauptspeise

- ◆ Rinderroulade „Hausfrauen Art“ herzhaft gefüllt mit geschmorten Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Dessert

- ◆ Mousse au Chocolat



Preis pro Person: € 28,50

(ab 20 Personen)

Alle Preis incl. der gesetzlichen MwSt., zzgl. geringer Lieferkosten

Dwenger Catering & Events

Merkurring 38-40 | 22143 Hamburg
Tel. 040 67 59 860

www.dwenger.de | info@dwenger.de



Catering & Events