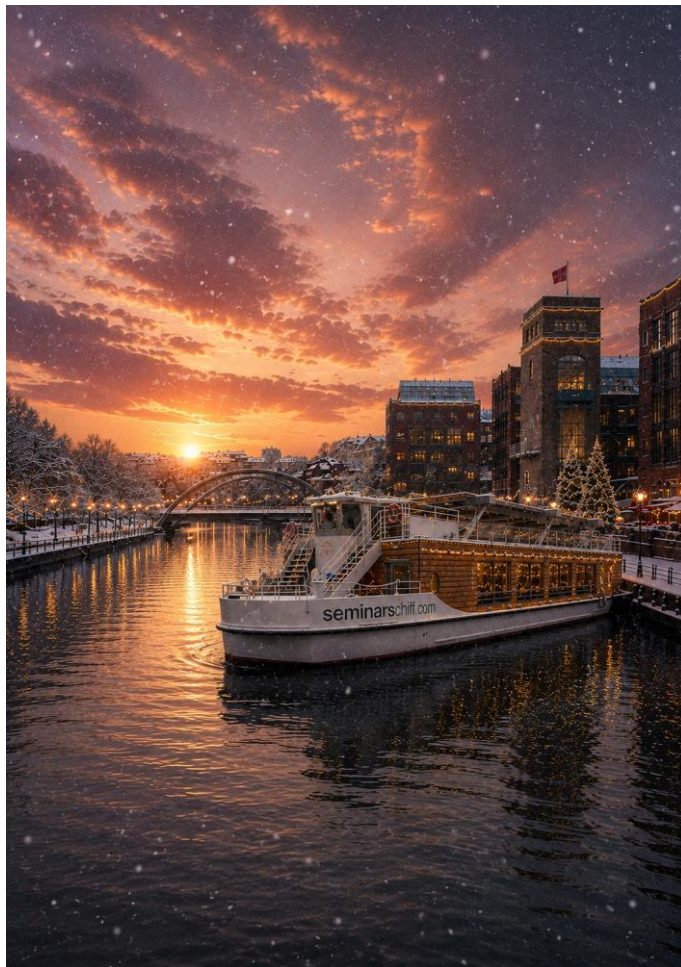




WINTER AN BORD

WEIHNACHTS- CATERING

Festliche Genussmomente für Ihre Weihnachtsfeier auf dem Wasser.

Drei winterliche Menüideen – mit Fleisch- und veganen Alternativen.

WEIHNACHTSBUFFET I

Standardverteilung: 70 % Fleisch / 30 % vegan

SUPPE & BROT

Erbsen-Samtsuppe mit geröstetem Blumenkohl (vegan) l

Baguettscheiben

VORSPEISEN

Stremellachs-Tartelett mit Porreejulienne & Preiselbeere a,c,d,g,i

Blätterteig-Käse-Pralinen (vegan) a,f

Winterlicher Salat mit Orangen, Balsamico-Berglinsen, Granatapfel und karamellisierten Walnüssen (vegan) h

HAUPTSPEISEN

Knusprige Entenkeulen in Cranberrysoße mit Gratin dauphinois und Apfelrotkohl a,f,m

Hokkaido-Maronen-Kürbisspalten in Cranberrysoße mit Gratin dauphinois und Apfelrotkohl (vegan) h,a,f,m

DESSERT

Vanillekipferl-Mousse mit salzigem Mandelcrunch (vegan) a,f,h

WEIHNACHTSBUFFET II

Standardverteilung: 70 % Fleisch / 30 % vegan

SUPPE & BROT

Kürbissuppe mit Zimtcroupons (vegan) a
Baguettevariation

VORSPEISEN

Mini-Reibeküchlein mit geräuchertem Lachs, Meerrettichcreme & Dill a,m
Crostini mit Kürbis-Mousse, Sauce Cumberland & Radieschensprossen (vegan) a,f,g,i,j
Brokkolisalat mit gerösteten Haselnüssen & Cranberrys (vegan)

HAUPTSPEISEN

Entenkeulen mit Thymian-Bratpfelspalten in Orangen-Rotweinsauce, Semmelknödeln in Nussbutter und Apfelrotkohl a,f,h
Maronen-Pilz-Strudel mit Thymian-Bratpfelspalten in Orangen-Rotweinsauce, Semmelknödeln in Nussbutter und Apfelrotkohl (vegan) a,f,h

DESSERT

Bourbon-Vanille-Pudding mit Kokos-Makronen-Haube (vegan) f

WEIHNACHTLICHES FINGERFOOD

SUPPE & BROT

Winterliche Linsen-Kichererbsensuppe mit Kräuterbaguette (300 ml p.P.) (vegan) h,a

FINGERFOOD

Chicorée & Feldsalat mit Himbeer-Bete, Wildkräutern & karamellisierter Walnuss (vegan) h,i,j – im Glas

Gebratener Spinat-Käseknödeltaler mit Cashew-Kürbiscreme (vegetarisch) a,c,g,h – im Glas

Quinoabällchen auf Quittenkompott & jungem Spinatsalat (vegan) a,i,h – im Glas

Stremellachs-Tartelett mit Porreejulienne & Preiselbeere a,c,d,g,i

Crostini mit geräucherter Gänsebrust, Sauce Cumberland & Radieschensprossen a,f,g,i,j

Mini Pulled-Duck-Sesam-Burger mit Lauch, Gurke & Hoi-Sin-Ketchup a,f,i,j

DESSERT

Bratapfelmousse mit eingelegtem Rumfrüchtekompott & Mandelcrumble a,c,g,h

ALLERGENE

Die Buchstaben hinter den Speisen kennzeichnen die enthaltenen Allergene.

a glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere
c Eier	d Fisch
e Erdnüsse	f Soja(bohnen)
g Milch	h Schalenfrüchte
i Sellerie	j Senf
k Sesamsamen	l Sulfite
m Lupine	n Weichtiere

Alle Preise verstehen sich netto pro Person.