

Büffet Wintergenuss 2019

23.11.2019 – 31.12.2019

Feines von
LEGRUM

CATERING & MANUFAKTUR GMBH

VORSPEISEN

Salat von der geräucherten Forelle mit Lauch, Trauben und Walnüssen

Räucherlachs, Ricotta und Rucola im Crêpes-Mantel

Zart geschmorte Ente als Rilettes mit Birne und Lebkuchen

Gegrillter Kürbis mit Feige und Serrano-Schinken

Kalbstafelspitz in Apfel-Meerrettich-Vinaigrette

Frischkäse-Praline mit Feldsalat, Rote Bete und Apfel 

Brötchenkorb

HAUPTGERICHTE

Edelfische mit Wintergemüse
in Rieslingsahne als Kartoffel-Lasagne

Schweinefilet am Stück sous vide gegart und tranchiert
Champignon-Pfeffer-Soße, Bandnudeln

Wild-Ragout in Dornfelder-Essig-Soße
mit Schmorgemüse und gerösteten Mandeln, Hoorische

vegetarisch 

ODER VEGETARISCHES HAUPTGERICHT GEWÜNSCHT?

Im Austausch zu einem Fleischgericht möglich:

Gratinierter Steinpilz-Ravioli auf Kürbis-Ratatouille 

SÜSSE VERFÜHRUNG

Winter-Tiramisu mit Bratapfel-Kompott

32 € pro Person
inkl. 19 % MwSt.
(ab 20 Personen)
Zzgl. Logistikkosten
und Brötchenkorb

Grauburgunder Spätlese trocken,
Philipp Runkel, Rheinhessen
10,50 €

Punta Aquila, Primitivo,
Tenute Rubino, Salento
12,50 €

Büffet Sternstunden 2019

23.11.2019 – 31.12.2019

Feines von
LEGRUM
CATERING & MANUFAKTUR GMBH

VORSPEISEN

Wolfsbarsch als Ceviche
mit Quinoa, Mango, Limette, Minze und Chili

Mojito-Lachs mit Rohrzucker, Meersalz und Chili gebrannt
Limettenschaum und Minze

Forellen-Mousse mit Bratapfel-Rote Beete-Carpaccio
und Pumpernickel-Crumble

Garnelen-Cocktail mit Pomelo, Glasnudeln und Kaiserschoten
Passionsfrucht-Mayo

Mini-Wild-Burger mit Sellerie-Trauben-Nuss-Salat
und hausgemachtes Cranberry-Chutney

Geräucherte Entenbrust, Balsamico-Birne
und Rosenkohl als Salat

Roastbeef-Röllchen mit Keniabohnen
und Trüffel-Crème

Salat von Belugalinsen mit Wurzelgemüse
und Grana Padano-Panna cotta 

Exklusive Brotauswahl

HAUPTGERICHTE

Zander mit Vanille-Chili-Meersalz gewürzt
mit Erbsen-Minz-Püree

Kalbsrücken mit Pilz-Semmel-Füllung in Estragon-Sahne

Entenbrust mit glacierten Schalotten
und Dörrobst-Portwein-Sternanis-Jus, Kartoffel-Birnen-Gratin

Optional, ab 40 Personen zusätzlich:

Hirschkeule in Dornfelder-Essig-Soße mit Walnuss-Gnocchi

ODER VEGETARISCHES HAUPTGERICHT GEWÜNSCHT?

Im Austausch zu einem Fleischgericht oder ab 40 Personen
zusätzlich möglich:

Kartoffel-Rösti-Auflauf mit Gemüse-Pilz-Ragout und Bergkäse
überbacken 

SÜSSE VERFÜHRUNGEN (im kleinen Gläschen)

Glühwein pochierte Birne mit Spekulatius-Crumble

Lebkuchen-Mousse mit Mandarinen-Coulis

Crème von Maronen und Schokolade mit Zwetschgen-Kompott

Als Ergänzung zu den Büffet-Desserts empfehlen wir:

Käse vom Brett
mit Trauben und Käsesoßen und Brot

vegetarisch 

39 € pro Person

inkl. 19 % MwSt.

(ab 20 Personen)

Zzgl. Logistikkosten
und exklusive Brotauswahl

Riesling Alte Reben
trocken, Philipp Runkel,
Rheinhessen

12,50 €

Finca San Martin,
Crianza, Rioja

12,50 €