

BANKETTMAPPE

DEINE WEIHNACHTSFEIER MIT KICK
stand 05/24



STADION LOHMÜHLE

BANKETTMAPPE

DEINE WEIHNACHTSFEIER MIT KICK
stand 05/24

INHALT

FINGERFOOD 2

WINTERBUFFET I 3

WINTERBUFFET II 4

WINTERBUFFET III 5

CANAPES 6

MITTERNACHTSSNACK 7

Kinder bis 9 Jahre werden mit 50% kakuliert.
Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.

FINGERFOOD

stand 05/24
ab 20 Personen

FINGERFOOD | AUSWAHL I

1/2 gefüllter Wrap mit Räucherlachs
Sesam - Kohl Salat, Korianderjoghurt und gebackene Falafel
Vitello Tonnato, Kapern und Oliven

10,00€ p.P.*

FINGERFOOD | AUSWAHL II

1/2 Belegter Bagel mit Anti Pasti Gemüse und Humus (Vegan)
1/2 gefüllter Wrap mit Hähnchen
Minifrikadelle, Spitzkohlsalat, Tomaten-Relish
Tomate Mozzarella im Glas
Dunkles Schokoladenmouse im Glas

16,70€ p.P.*

FINGERFOOD | AUSWAHL III

1/2 gefüllter Falafel Wrap, Currydip, Weißkohl
Mini Graved Lachs Brötchen
1/2 belegter Bagel mit Bratenaufschnitt und Remoulade
Garnelen-Wan Tan mit Kimchisalat
Anti Pasti Gemüse im Glas
Rosa gebratenes Roastbeef, mixed Pickels und geröstetes Brioche
Vanille-Panna Cotta mit Waldbeeren

23,40€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

WINTERBUFFET

stand 05/24
ab 20 Personen

WINTERBUFFET I

Vorspeisen

Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Croutons

Klassische Bratenplatte, verschiedener hausgemachter Bratenaufschnitt, Mettwurst, Remoulade und eingelegtes Gemüse

Eingelegtes Anti Pasti Gemüse (Champignons, Zucchini, Paprika und Aubergine)

Thienemanns Brotauswahl mit hausgemachten Dips und Kräuterbutter

Winterlicher Blattsalat mit Kartoffeldressing, gerösteten Kernen und Croutons

Hauptgänge

Schweineschmorbraten mit Rotkohl und Serviettenknödeln

Gebackenen Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste, Rahmwirsing und Kartoffelgratin

Dessert

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Gewürz Panna Cotta mit Pflaumen Röster

32,00€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

WINTERBUFFET

stand 05/24
ab 20 Personen

WINTERBUFFET II

Vorspeisen

Kartoffel – Cremesuppe mit geröstetem Speck und Croutons

Rote Beete Salat mit gerösteten Walnüssen, Ziegenkäse und Honig

Rosa gebratenes Roastbeef kalt, Remoulade und mixed Pickels

Lachsvariation mit hausgebeiztem Graved-Lachs, Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Honig Senf Sauce

Eingelegtes Anti Pasti Gemüse (Champignons, Zucchini, Paprika und Aubergine)

Thienemanns Brotauswahl mit hausgemachten Dips und Kräuterbutter

Winterlicher Blattsalat mit mariniertem Kürbis, Balsamico Dressing und gerösteten Kernen

Hauptgänge

Geschmorter Rinderbraten, Apfelrotkohl Serviettenknödel

Lachsfilet unter der Kräuterkruste, gebackenem Rosenkohl und Petersilienkartoffeln

Geflügelroulade mit Blumenkohl, Brokkoli und Bröselbutter

Kartoffelgratin

Veganer Hauptgang

Gewürz Couscous mit Ratatouille und gebackenen Falafel

Dessert

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Dunkles Schokoladenmouse mit Gewürzkirschen

Geflämte Creme Brûlée von der Tonkabohne

39,00€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

WINTERBUFFET

stand 05/24
ab 20 Personen

WINTERBUFFET III

Vorspeisen

Curry-Cremesuppe mit Garnelen Wan-Tan

Rote Beete Salat mit gerösteten Walnüssen, Ziegenkäse und Honig

Rosa gebratenes Roastbeef kalt, Remoulade und mixed Pickels

Fischvariation aus Räucherlachs, Gravedlachs, verschiedenen Räucherfischen sowie Tartar

Eingelegtes Anti Pasti Gemüse (Champignons, Zucchini, Paprika und Aubergine)

Thienemanns Brotauswahl mit hausgemachten Dips und Kräuterbutter

Winterlicher Blattsalat mit mariniertem Kürbis, Balsamico Dressing und gerösteten Kernen

Hauptgänge

Geschmorter Rinderbraten, Apfelrotkohl Serviettenknödel

Lachsfilet unter der Kräuterkruste, gebackenem Rosenkohl und Petersilienkartoffeln

Holsteiner Hafermastgans mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Veganer Hauptgang

Gewürz Couscous mit Ratatouille und gebackenen Falafel

Dessert

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

Dunkles Schokoladenmouse mit Gewürzkirschen

Geflämmte Creme Brulée von der Tonkabohne

Französisches Käsebrett mit Chutneys und Früchtebrot

45,80€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

CANAPES

stand 05/24
ab 20 Personen

CANAPÉ | AUSWAHL I

Roastbeef, Remoulade, Mixed Pickels
Anti Pasti Gemüse und Humus – Camembert und Feigensenf

9,00€ p.P.*

CANAPÉ | AUSWAHL II

Roastbeef, Remoulade, Mixed Pickels
Holsteiner Katenschinken
Räucherlachs und Sahnemeerrettich
Ziegenweickäse und Frucht – Chutney
Tomate – Mozzarella und Basilikum

14,90€ p.P.*

CANAPÉ | AUSWAHL III

Roastbeef, Remoulade, Mixed Pickels
Hausgebeizter Graved Lachs, Honig Senf Sauce
Bratenaufschnitt und Ei
Camembert und Feigensenf
Tomate Mozzarella und Basilikum
Italienische Salami
Anti Pasti Gemüse und Humus

20,90€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag

MITTERNACHTSSNACK

stand 05/24
ab 20 Personen

CURRYWURST

Currywurst in hausgemachter Currysauce mit Hausbrot

Die Currywurst ist auf Wunsch auch als Geflügel oder vegetarische Wurst möglich.

7,90€ p.P.*

LAUGENGEBÄCK

Kräuterbutter

Tomatenbutter

Aioli

5,60€ p.P.*

KÄSEVARIATION

Französisches Käsebrett mit verschiedenen Chutneys

Früchtebrot und gerösteten Nüssen

9,00€ p.P.*

*zzgl. 25,00€ Lieferkosten pro Tag