

# Halloween Menü

*Mindestbestellmenge: 15 Personen*

dbcatering

*Frische BAR*

**Kürbis-Orangen-Suppe mit gerösteten Maronen - 5,40 €**

\*\*\*

**Schweinefilet im Speckmantel mit Cherry-Rahm-Sauce, Kartoffelgratin und Kürbisgemüse – 13,90 €**

\*\*\*

**Tagliatelle in Steinpilzrahm mit Kirschtomaten und Parmesan – 10,50 €**

\*\*\*

**Mousse au Chocolate Graveyard – 5,50 €**



## Menü I

### Warme Speisen

Ente ohne Knochen auf Haut gebraten in Orangen-Estragon-Jus mit karamellisierten Maronen und Wildkräuter-Kartoffelknödel

\*\*\*

Gnocchi-Pfanne mit Pesto und überbacken mit Mozzarella

### Süße Verführung

Bratpfelcreme mit karamellisierten Waldbeeren

\*\*\*

Matcha-Kokos-Mousse (*vegan*)

**19,80 € / Person**

## Menü II

### Warme Speisen

Zartes Hirschragout in Preiselbeeren-Portweinsauce, dazu Christbirnen und Butterspätzle

\*\*\*

Zander auf einem Püree von Brokkoli und gerösteten Mandeln, dazu Salbei-Zitronensauce

\*\*\*

Vegetarische Wildkräuterknödel auf gebratenen Pilzen und Kräuter-Rahmgemüse

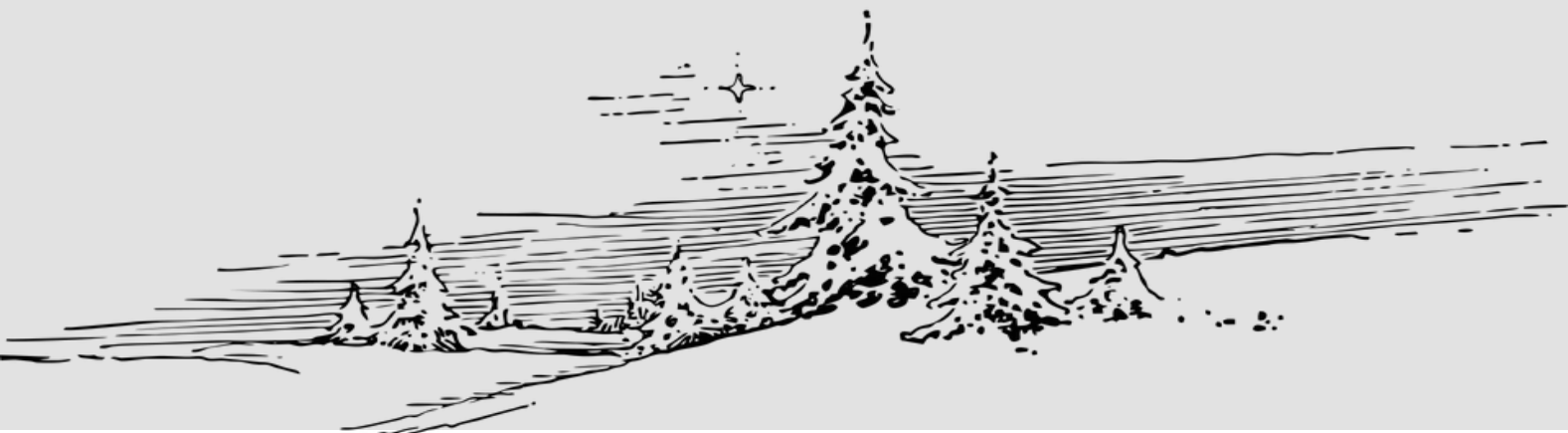
### Süße Verführung

Lauwarmer Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce

\*\*\*

Mousse au Chocolate im Gläschen, unter Winterkirschen und weißem Scholadensplittern

**24,90 € / Person**



## **Vorspeisen**

Chicorée-Salat mit gezupften Parmesan, Walnüssen und Orangen-Dressing

5,90 € / Portion

\*\*\*

Ziegenkäse-Creme mit Himbeersauce und Pumpernickel

5,90 € / Portion

## **Suppen**

Steckrüben-Suppe mit kandierten Maronen

5,30 € / Portion

\*\*\*

Kartoffel-Maronen-Suppe

5,90 € / Portion

## **Hauptgänge**

Hirschgulasch (mit Preiselbeeren) mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelgnocchi

14,50 € / Portion

\*\*\*

Confierte Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl oder Grünkohl und Kartoffelklöße

22,50 € / Portion

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffel-Kürbis-Püree, Romanesco und Zitronensoße

12,90 € / Portion

\*\*\*

Entenkeule auf der Haut gebraten mit Apfel-Rotkohl und Kartoffeltaler (Röstis)

13,90 € / Portion



## Weihnachtsmenü I 2018

*Mindestbestellmenge: 15 Personen*

dbCatering  
Frische BAR

Weihnachtlicher Feldsalat mit Granatapfelkernen

\*\*\*

Lachs mit Steckrübe auf Kartoffel-Lauch-Gemüse

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillecreme

**23,95 € / Person**

## Weihnachtsmenü II 2018

*Mindestbestellmenge: 15 Personen*

5er Salat-Selektion im Gläschen

\*\*\*

Lachs-Spinat-Lasagne

\*\*\*

Boeuf-Bourguignon (geschmorte Rindfleischwürfel mit Perlzwiebeln in Rotweinsauce) mit Gemüse

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit hausgem. Apfelkompott oder Vanillesauce mit warmen Apfelstrudel

**28,50 € / Person**



## Weihnachtsmenü III 2018

*Mindestbestellmenge: 15 Personen*

dbCatering  
Frische BAR

Creme-Suppe vom Hokaido-Kürbis

\*\*\*

Geschmorte Entenkeule an Orangensauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelgratin

\*\*\*

Apfel-Zimt-Streusel mit Vanillesauce

**19,90 € / Person**

## Weihnachtsmenü IV 2018

*Mindestbestellmenge: 15 Personen*

Kartoffel-Creme-Suppe mit Maronen

\*\*\*

Mozzarella mit Tomaten- und Basilikum-Pesto

\*\*\*

Gebratenes Schweinefilet an Waldpilzrahmsauce und Wurzelgemüse mit  
Sonntagsklößen

\*\*\*

Internationales Käsesortiment mit Früchten und Feigensenf

**23,50 € / Person**





## Veganes Weihnachtsmenü V 2018

*Mindestbestellmenge: 15 Personen*

Sojamilch-Hokaido Kürbis-Suppe

\*\*\*

Feldsalat mit Pastinaken, Birnenspalten und  
Preiselbeeren-Vinaigrette

\*\*\*

Geräucherter Tofu an Orangensauce mit  
Apfel-Rotkohl und Polentarauten

\*\*\*

Apfel-Bernet in Tempura-Teig mit Apfel-Zimt-Püree

**23,90 € / Person**

