



Warme Weihnachtsbuffets

Die Weihnachtszeit ist schon stressig genug?
Wir kommen lecker! Auch zur Weihnachtszeit:

Warmes Buffet »Fischfilet & Truthahnbrust«

- Gebratenes Fischfilet auf Wirsingkohl in Rahm
 - Gegrillte Truthahnbrust in Estragonrahmsauce
 - Brokkoligratin in der Mandelkruste 
 - Kartoffel-Rosenkohl-Gratin mit krossen Speck
- ab 15 Personen** Preis pro Person 17,50€ zzgl. MwSt.


Warmes Buffet »Entenkeulen«

- Geschmorte Entenkeulen mit Wacholderrahmsauce
 - Apfel-Zimt-Rotkohl oder wahlweise geschmorter Rosenkohl sowie Kartoffelklöße 
- ab 15 Personen** Preis pro Person 24,50€ zzgl. MwSt.


Warmes Buffet »Hirschkalbsrücken«

- Hirschkalbsrücken in der Pfirsich-Lebkuchenkruste, glacierte Christbirnen und hausgemachte Butterspätzle
- ab 15 Personen** Preis pro Person 39,50€ zzgl. MwSt.


Warmes Buffet »Rinderfilet«

- »Rossini« Rinderfilet mit Trüffel und Gänseleber auf italienischem Röstbrot nappiert mit Barolojus
 - dazu reichen wir Rosmarin-Röstkartoffeln 
- ab 15 Personen** Preis pro Person 49,50€ zzgl. MwSt.

Warmes Buffet »Grünkohl«

- Geschmorter Grünkohl mit leckerer Kohlwurst sowie glasierter Kasslerrücken
 - dazu reichen wir süße Röstkartoffeln und Senf 
- ab 15 Personen** Preis pro Person 14,50€ zzgl. MwSt.

Warmes Buffet »Schweinebraten«

- Zarter Schweinebraten in Rahmsauce deftiger Apfel-Rotkohl
 - dazu reichen wir Petersilienkartoffeln 
- ab 15 Personen** Preis pro Person 13,95€ zzgl. MwSt.

 = Vegetarisch  = Vegan



Willkommen

Wir liefern Ihnen köstliches & innovatives Catering – hergestellt aus hochwertigen Frischprodukten von ausgewählten Lieferanten – ganz ohne Fertigprodukte. Wir kochen mit Freude, Liebe und Leidenschaft!

Gerne übernehmen wir auch die gesamte Organisation Ihres Events. Profitieren Sie von unserer 25-jährigen Catering-Erfahrung. Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen maßgeschneiderte Angebote oder erarbeiten günstige Pauschalangebote für Sie.

Damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird, setzen wir auf Individualität, Flexibilität, Transparenz und vor allem Qualität.

Randstraße 7 | 22525 Hamburg-Stellingen
Tel.: 040.774494 | Fax: 040.7658419

info@tiffanys.de | www.tiffanys.de



PARTYSERVICE

×
MOBILIAR

×
LOCATION

×
ZELTE

×
DEKORATION

×
PERSONAL

Qualität & Phantasie

WWW.TIFFANYS.DE



Unser Highlight für Ihr Winter-Event:

Weihnachtsfestbuffet

Kaltes Buffet

- Im Ganzen gebackenes Lachsfilet in einer Honig-Zimt-Kruste
- Gemischte Räucherfischplatte mit Preiselbeermeerrettich
- Tatar von schottischem Lachs mit Avocados

- Getrüffelte Filetmedaillons mit Lebercremeparfait
- Glacierte Entenfilettranchen mit gratinierten Feigen
- Zarter Schweinerücken, gefüllt mit Backpflaumen, in der Roquefortkruste

- Winterpilze in Portweinreduktion **V+**
- Gebackene Auberginen geschichtet mit Zucchini **V**
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Walnusspesto **V**
- Salat von gerösteter Hähnchenbrust und Paprika mit Chili Sauce

Warmes Buffet »Vorschlag 1«

- Gebratenes Fischfilet auf Wirsingkohl in Rahm
- Gegrillte Truthahnbrust in Estragonrahmsauce
- Broccoligratin in der Mandelkruste **V**
- Kartoffel-Rosenkohl-Gratin mit krossen Speck

oder Warmes Buffet »Vorschlag 2«

- Geschmorte Entenkeulen mit Wacholderrahmsauce
- Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce mit glacierten Schalotten
- Apfel-Zimt-Rotkohl oder wahlweise geschmorter Rosenkohl sowie Kartoffelklöße **V+**

oder Warmes Buffet »Vorschlag 3«

(Aufpreis 9,50 € / Person)

- Hirschkalbsrücken in der Pfirsich-Lebkuchenkruste
- glacierte Christbirnen und hausgemachte Butterspätzle **V**
- Filet »Rossini« Rinderfilet mit Trüffel und Gänseleber auf italienischem Röstbrot nappiert mit Barolojus
- dazu reichen wir Rosmarin-Röstkartoffeln **V+**

Dessert

- Weißes Mousse au Chocolat mit Rumfrüchten und Schlagsahne
- Creme von Gewürzkaffe und Schokolade mit Bratapfelkompott
- Gemischte Brotauswahl mit aufgeschlagener Butter

Lieferbar ab 30 Personen

Preis pro Person: 44,50 € zzgl. MwSt.

Sonderpreis ab 80 Personen: 34,50 € zzgl. MwSt.

V = Vegetarisch **V+** = Vegan

Kalte Weihnachts-Schlemmerplatte

- Tatar von schottischem Lachs mit Avocados
- Getrüffelte Filetmedaillons mit Lebercremeparfait
- Glacierte Entenfilettranchen mit gratinierten Feigen
- Winterpilze in Portweinreduktion **V+**
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Walnusspesto **V**
- Gemischtes Brotsortiment mit dekoriertes Butter **V**

Lieferbar ab 10 Personen

Preis pro Person: 24,50 € zzgl. MwSt.

V = Vegetarisch **V+** = Vegan

