

Warme Weihnachtsbuffets

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

Warmes Buffet »Fischfilet & Truthahnbrust«

- Gebratenes Fischfilet auf Wirsing Kohl in Rahm
 - Gegrillte Truthahnbrust in Estragonrahmsauce
 - Brokkoligratin in der Mandelkruste 
 - Kartoffel-Rosenkohl-Gratin mit krossen Speck
- ab 20 Personen Preis pro Person 24,50 € zzgl. MwSt.

Warmes Buffet »Entenkeulen«

- Geschmorte Entenkeulen mit Wacholderrahmsauce
 - Apfel-Zimt-Rotkohl oder wahlweise geschmorte 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 49,50 € 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«

- Geschmorte Grünkohl mit leckerer Kohlwurst
 - sowie glasierter Kasslerücken
 - dazu reichen wir süße Röstkartoffeln und Senf 
- ab 15 Personen Preis pro Person 19,50 € zzgl. MwSt.

Warmes Buffet »Schweinebraten«

- Zarter Schweinebraten in Rahmsauce deftiger Apfel-Rotkohl
 - dazu reichen wir Petersilienkartoffeln 
- ab 15 Personen Preis pro Person 19,50 € zzgl. MwSt.



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 30-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.: 040.77 44 94 | Fax: 040.765 84 19

info@tiffanys.de | www.tiffanys.de



PARTYSERVICE

×

MOBILIAR

×

LOCATION

×

ZELTE

×

DEKORATION

×

PERSONAL

Qualität & Phantasie

WWW.TIFFANYS.DE



Gala-Weihnachtsfestbuffet

Kaltes Buffet

- Winterpilze in Portweinreduktion **V**
- Rucolasalat mit Kirschtomaten und Basilikum **V+**
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Walnusspesto **V**
- Glacierte Karotten mit gerösteten Sesam **V**
- Im Ganzen gebackenes Lachsfilet in einer Honig-Zimt-Kruste
- Mini Wraps mit schottischen Lachs und Avocado
- Geräucherte Entenbrust mit Feigen
- Chili-Ingwer Hühnchen mit Paprika und Avocado

Warmes Buffet »Vorschlag 1«

- Zarter Truthahnbraten in Estragonrahmsauce
- Veganer Maronen-Nussbraten mit Waldpilzsauce
- Gegrillter Brokkoli **V+** · Kartoffelklöße **V+**
- Butterspätzle **V**

oder Warmes Buffet »Vorschlag 2«

- Zarte Rinderfiletsteaks in Dijoner Senfsauce
- Gegrillte Hähnchenfilets in Pfefferrahmsauce
- Mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern **V**
- Rosmarin-Röstkartoffeln und Tagliatelle **V**

oder Warmes Buffet »Vorschlag 3«

- Geschmorte Entenkeule mit Wacholderrahmsauce
- Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce mit glacierten Schalotten
- Apfel-Zimt-Rotkohl **V** · Schupfnudeln **V**
- Kartoffelklöße mit brauner Semmelbutter **V**

oder Warmes Buffet »Vorschlag 4«

(Aufpreis 19,50 € / Person)

- Hirschkalbsrücken in der Pfirsich-Lebkuchenkruste
- Filet „Rossini“ getrüffelte Rinderfilets mit Barolojus
- Brokkoli in Mandelbutter **V**
- Junges Pfannengemüse **V+**
- Hausgemachte Butterspätzle **V**
- Gratinkartoffeln **V**

Desserts

Vorschlag 1

- Weißes Mousse au Chocolat mit Rumfrüchten **V**
- Crème von Gewürzkafee und Schokolade **V**

Vorschlag 2

- Lebkuchenmousse mit kleiner Fruchtauswahl **V**
- Zimtcrème mit Bratapfelkompott **V**

Vorschlag 3

- Veganer Mandelmilchpudding mit Zimt-Himbeeren **V+**
- Panna Cotta mit Zimtpflaumen **V**

Lieferbar ab 30 Personen

Preis pro Person: 49,50 € zzgl. MwSt.

ab 50 Personen: 39,50 € zzgl. MwSt.

ab 80 Personen: 36,50 € zzgl. MwSt.

V = Vegetarisch **V+** = Vegan

Standart-Weihnachtsfestbuffet

Kaltes Buffet

- Winterpilze in Portweinreduktion **V**
- Rucolasalat mit Kirschtomaten und Basilikum **V+**
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Walnusspesto **V**
- Glacierte Karotten mit gerösteten Sesam **V**

Warmes Buffet

- Geschmorte Entenkeule mit Wacholderrahmsauce
- Veganer Maronen-Nussbraten mit Waldpilzsauce **V+**
(Alternatives Fleischgericht möglich)
- Gegrillter Brokkoli **V+**
- Apfel-Zimt-Rotkohl **V**
- Kartoffelklöße **V+**
- Kartoffelklöße mit brauner Semmelbutter **V**
- Butterspätzle **V**

Dessert

- Veganer Mandelmilchpudding mit Zimt-Himbeeren **V+**
- Zimtcrème mit Bratapfelkompott **V**

Lieferbar ab 20 Personen

Preis pro Person: 44,50 € zzgl. MwSt.

ab 30 Personen: 39,50 € zzgl. MwSt.

ab 50 Personen: 29,50 € zzgl. MwSt.