

# *Bankettmappe Weihnachten*



Catering & Partyservice

*Ausgabe 2026*



## *Sehr geehrte Damen und Herren,*

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause und hoffen, dass Ihnen die Lektüre unserer Weihnachts-Bankettmappe ein wenig Vorfreude auf die Weihnachtszeit oder Ihre Weihnachtsfeier in diesem Jahr macht.

Lassen Sie sich von den Ideen unseres Küchenteams, und unseres Küchenchefs Carsten Krug, mit winterlichen Gerichten sowie von unserem freundlichen Service, unter der Leitung von Oliver Rütters, verwöhnen!

Gerne übersende ich Ihnen auch ein individuelles Angebot basierend auf den von Ihnen gemachten Angaben. Wir begleiten Sie dann von der Planung bis zur Durchführung, so dass Sie die Feier mit Ihren Gästen genießen können.

Zur ausführlichen Beratung empfiehlt es sich, einen Termin mit uns zu vereinbaren, Zeit mitzubringen und sich bei einem persönlichen Gespräch beraten zu lassen.

Wir würden uns freuen, gemeinsam mit Ihnen Ihre ganz persönlichen Wünsche für eine gelungene Veranstaltung realisieren zu dürfen.

Zur weiteren Planung, stehe ich Ihnen für Rückfragen gerne unter den Telefonnummern 030 54703072 oder 0170 4832004 sowie per E-Mail unter [fischer@thruncatering.de](mailto:fischer@thruncatering.de) zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Dirk Fischer-Kirchhof  
Geschäftsführer  
August Hefter GmbH

## *Inhalt*

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| Weihnachtliche Fingerfood-Buffets ..... | Seiten 3-4 |
| Weihnachtliche Buffetarrangements ..... | Seiten 5-8 |
| Wintergrillbuffet .....                 | Seite 9    |
| Gänse- und Entenessen vom Buffet .....  | Seite 10   |
| Allgemeine Informationen .....          | Seite 11   |



# *Fingerfood-Bufferet »Snowball«*

(Minimum 30 Personen)

## **Warm**

- ☞ Häppchen von der Ente und Zwiebelkonfitüre
- ☞ Gespießte Hähnchenbrust mit karamellisierter Ananas
- ☞ Scampi, Prosciutto mit Schinken umwickelt in Weißwein-Kräuter-Sud

## **Warm – vegan**

- ☞ »Jackfrucht-Chicken-Nuggets« mit Preiselbeer-Dip

## **Kalt**

- ☞ Brie »Classique«, französischer Brie an Weinbeeren und Mini-Brezel
- ☞ Kleine Crêpe-Röllchen mit gebeiztem Lachs und Wasabi-Frischkäse
- ☞ Zerpflückte Weihnachtsente auf Kürbiscrème mit Walnuss, Salat auf Brotchips
- ☞ Mini-Pulled-Pork-Burger mit Cranberry-Ketchup und Rotkohlsalat

## **Vegan**

- ☞ Tortillaröllchen mit Spinat-Couscous-Füllung
- ☞ Knusprige Blumenkohl-Wings mit selbstgemachten Guacamole

## **Vegane Salatcreation im Gourmetgläschen**

- ☞ Kürbis-Grünkern-Salat mit Apfelscheiben und Baconchips

## **Mini-Dessert im Gläschen**

- ☞ Der Dessert-Klassiker – Crème Brûlée
- ☞ Stollenkonfekt

## **Mini-Dessert im Gläschen – vegan**

- ☞ Apfel-Trifle mit Apfel-Mandel-Crème

## **Zur Sättigung empfehlen wir pro Person 15 Fingerfood-Teile**

warm-kalt: 3 warme, 9 kalte und 3 süße Teile

kalt: 12 kalte und 3 süße Teile

| Personenzahl             | ab 30   | ab 50   | ab 100  |
|--------------------------|---------|---------|---------|
| Zur Sättigung, kalt      | 25,50 € | 23,75 € | 23,10 € |
| Zur Sättigung, warm-kalt | 26,65 € | 24,35 € | 23,65 € |



## *Fingerfood-Buffer »Ice Crystal«*

(Minimum 30 Personen)

### **Warm**

- ☞ Entenbratwürstchen im Saitling mit Speck und Chilisauce
- ☞ Schweinelendenmedaillon Sud'n Sol mit saftiger Tomate-Mozzarella-Gratinade
- ☞ Katalanische Truthahnroulade gefüllt mit Spinat und Pinienkernen

### **Warm – vegan**

- ☞ Auberginen-Röllchen mit Tomaten-Couscous-Füllung

### **Kalt**

- ☞ Wrap von der geräucherten Entenbrust mit Gemüse und Preiselbeeren
- ☞ Mini-Pulled-Gänse-Burger mit Zwiebelkompott, Gänseklein und Rotkohlsalat
- ☞ Windbeutel gefüllt mit Gravedlachs, Forellencrème auf Kartoffelchips
- ☞ Datteln im Speckmantel

### **Vegan**

- ☞ Crêperolle »Mediterran« mit Gemüsefüllung im Kürbismantel
- ☞ Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney

### **Salatkreation im Gourmetgläschen – vegan**

- ☞ Taboulé – Salat von Couscous, Gurke, Tomate, Petersilie, Minze

### **Mini-Dessert im Gläschen**

- ☞ Marcarpone-Toncabohnen-Crème mit Karamellspiegel, Zwetschgenconfit und Butterstreusel
- ☞ Brownie-Würfelchen mit Aprikose

### **Mini-Dessert im Gläschen – vegan**

- ☞ Bratapfel mit veganer Vanillesauce

### **Zur Sättigung empfehlen wir pro Person 15 Fingerfood-Teile**

warm-kalt: 3 warme, 9 kalte und 3 süße Teile

kalt: 12 kalte und 3 süße Teile



| Personenzahl             | ab 30   | ab 50   | ab 100  |
|--------------------------|---------|---------|---------|
| Zur Sättigung, kalt      | 25,50 € | 23,75 € | 23,10 € |
| Zur Sättigung, warm-kalt | 26,65 € | 24,35 € | 23,65 € |



## *Buffetarrangement »Star Glamour«*

(Minimum 30 Personen)

### **Die Suppe – vegan**

- ☞ Samtsuppe von Steinpilzen

### **Die Vorspeisen**

- ☞ Knusprige kleine Putenschnitzel in Mandelhülle auf Kürbis-Grünkern-Salat
- ☞ Milde Räucherlachsrosen mit hausgemachter Honig-Dill-Sauce
- ☞ Kasselerrücken aus dem Rauch, eine deftige Delikatesse mit garnierten Kasselertaschen
- ☞ Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseschmalz

### **Die Vorspeise – vegan**

- ☞ Süßkartoffelsalat mit Harissa – aromatischer, cremiger Salat von der gerösteten Süßkartoffel, Kichererbsen, Feldsalat und Joghurtdressing

### **Die Salate – vegan**

- ☞ Gesundes aus dem Berliner Schrebergarten:  
Bunte Blätter – Eisberg-, Feld- und Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons, und vegane Tomaten-Vinaigrette

### **Das Hauptgericht**

- ☞ Geschmorte Entenkeule in Glühwein-Sauce mit Kirsch-Rotkraut und Kartoffelklößen

### **Das Hauptgericht – vegan**

- ☞ Jackfruit-Curry mit Basmatireis

### **Die süße Versuchung**

- ☞ Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce

### **Die süße Versuchung – vegan**

- ☞ Apfel-Waldbeeren-Crumble mit Zimt



|    |              |            |
|----|--------------|------------|
| ab | 30 Personen  | 23,60 Euro |
| ab | 50 Personen  | 22,25 Euro |
| ab | 100 Personen | 21,40 Euro |



## *Buffetarrangement »Red-Nosed Reindeer«*

(Minimum 30 Personen)

### **Die Suppe – vegan**

- ☞ Samtsuppe von Steinpilzen

### **Die Vorspeisen**

- ☞ Wintertee geräucherte Entenbrustmedaillons mit Bratapfelsalat und Cumberlandsauce
- ☞ Zarte Räucherlachsrosen mit hausgemachter Honig-Dill-Sauce
- ☞ Laugenkonfekt mit Gänserillette und Weißweibirne
- ☞ Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseschmalz

### **Die Vorspeisen – vegan**

- ☞ Kräutercrêpes mit Taboulé und karamellisiertem Feta gefüllt
- ☞ Falafelbällchen mit pikanter Tomatensalsa

### **Die Salate – vegan**

- ☞ Gesundes aus dem Berliner Schrebergarten:  
Bunte Blätter – Eisberg-, Feld- und Kopfsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Croutons und vegane Tomaten-Vinaigrette

### **Die Hauptgerichte**

- ☞ Geschmorte Gänsekeule mit Backpflaumen-Zwiebel-Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen
- ☞ Mageres Wildgulasch, butterzart gegart, in einer delikaten Pilzsauce, Preiselbeeren und Kräuterkartoffeln

### **Das Hauptgericht – vegan**

- ☞ Romanesco-Pfanne mit Fregola und Mandelsauce

### **Die süße Versuchung**

- ☞ Schokoladenmousse und Crème von weißer Schokolade mit Krokant
- ☞ Lemon Curd – Englische Zitronencreme

### **Die süße Versuchung – vegan**

- ☞ Creamy Blueberry-Cheesecake



|    |              |            |
|----|--------------|------------|
| ab | 30 Personen  | 29,95 Euro |
| ab | 50 Personen  | 27,80 Euro |
| ab | 100 Personen | 26,85 Euro |



## *Buffetarrangement »Winter Magic«*

(Minimum 30 Personen)

### **Die Suppe – vegan**

- ☞ Süßkartoffel-Limetten-Suppe mit Kokosmilch

### **Die Vorspeisen**

- ☞ Winterliche Gewürzbirnen mit Honig und geräucherter Entenbrust
- ☞ Zarte Räucherlachsrosen mit hausgemachter Honig-Dill-Sauce
- ☞ Rosa Roastbeef mit Waldpilzsalat und Sahnemeerrettich
- ☞ Zarte kleine Putenschnitzel in Mandelhülle auf Kürbis-Grünkern-Salat
- ☞ Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseschmalz

### **Die Vorspeise – vegan**

- ☞ Crêperolle »Mediterran« mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel

### **Die Salate**

- ☞ Orangen-Chicorée-Salat mit Kiwispalten, Kirschtomaten an Haselnusspesto
- ☞ Salat »Padana-Rucola« mit Cherry-Tomaten, getrockneten Tomaten und Parmesanscheiben

### **Die Hauptgerichte**

- ☞ Geschmorte Entenkeule in Glühwein-Sauce mit hausgemachtem Kirsch-Rotkraut und Semmelknödeln
- ☞ Hirschgoulasch »Hefter Art« mit Preiselbeeren und Kräuterkartoffeln

### **Das Hauptgericht – vegan**

- ☞ Cremige Gnocchi mit Waldpilzen und Babyspinat

### **Die süße Versuchung**

- ☞ Nougat-Krokant-Mousse mit Punschfrüchten
- ☞ Geschmorter Apfel mit Vanillemousse und Butterstreusel

### **Die süße Versuchung – vegan**

- ☞ »Fingerfruit« – Frisches Obst in mundgerechten Stücken: Honigmelone, Ananas, Wassermelone, Physalis, helle und dunkle Trauben



|    |              |            |
|----|--------------|------------|
| ab | 30 Personen  | 25,15 Euro |
| ab | 50 Personen  | 23,80 Euro |
| ab | 100 Personen | 22,55 Euro |

# *Buffetarrangement »Santa Claus«*

(Minimum 30 Personen)

## **Die Suppe – vegan**

- ☞ Schaumsuppe vom Winterkürbis mit süßer Mandelmilch

## **Die Vorspeisen**

- ☞ Wintertee geräucherte Entenbrustmedaillons mit Bratapfelsalat und Cumberlandsauce
- ☞ Gartenchampignon gefüllt mit Pilz-Duxelles und Gorgonzola überbacken
- ☞ Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation
- ☞ Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseschmalz

## **Die Vorspeise – vegan**

- ☞ Rosmarinpolenta mit tomatisiertem Gemüsechutney

## **Die Salate**

- ☞ Spinatsalat mit Birnen und Äpfeln in Walnuss-Vinaigrette
- ☞ Feldsalat mit Lemonen-Lachswürfel

## **Der Salat – vegan**

- ☞ Süßkartoffelsalat mit Harissa – aromatischer, cremiger Salat von der gerösteten Süßkartoffel, Kichererbsen, Feldsalat und Joghurtdressing

## **Die Hauptgerichte**

- ☞ Geschmorte Entenkeule in Glühwein-Sauce mit hausgemachtem Kirsch-Rotkraut und Semmelknödeln
- ☞ Geschmortes Ochsenbäckchen in Burgherren-Sauce mit Steinpilzen und Butterkartoffeln

## **Das Hauptgericht – vegan**

- ☞ Tagliatelle mit Limetten-Mandel-Sauce und Muskatkürbis

## **Die süße Versuchung**

- ☞ Lemon Curd – Englische Zitronencreme
- ☞ Mousse au Chocolat von der Toblerone

## **Die süße Versuchung – vegan**

- ☞ Apfel-Waldbeeren-Crumble mit Zimt

|    |              |            |
|----|--------------|------------|
| ab | 30 Personen  | 25,15 Euro |
| ab | 50 Personen  | 23,80 Euro |
| ab | 100 Personen | 22,55 Euro |



# *Wintergrillbuffet »Christmas Fair«*

(Minimum 30 Personen)

## **Grillspezialitäten**

- ☞ Original Thüringer Rostbratwurst in warmer Original Hefer Currytunke
- ☞ BBQ »Pork Neck« vom Jungschwein in Winterkräuter-Marinade
- ☞ Weihnachtlich gewürzte Entenmedaillons
- ☞ Ketschup, Senf, Barbecuesauce, Honig-Curry-Soße, Kräuterbutter

(Wir rechnen pro Person 3 Grillspezialitäten)

## **Grillspezialität – vegan**

- ☞ Seitan Grillbratwürstchen mit veganer BBQ-Sauce

## **Aus der Pfanne – vegan**

- ☞ Cremige Gartenchampignon-Pfanne mit frischem Knoblauch

## **Glühwein (pro Person 2 Gläser à 150 ml)**

- ☞ Hausgemachter Christkindl-Glühwein
- ☞ Alkoholfreier Weihnachtspunsch

## **Beilage vom Weihnachtsmarkt**

- ☞ Mutter Hefters deftiger Grünkohl mit Mettenden

## **Beilage vom Weihnachtsmarkt – vegan**

- ☞ Backkartoffel mit Gartenchampignons oder Hafer-Sour-Cream

## **Salatbeilagen**

- ☞ Rigatonisalat mit Pesto, Tomaten, Olivenöl und Rucola
- ☞ Brotkorb mit internationalen Spezialitäten

## **Salatbeilage – vegan**

- ☞ Süßkartoffelsalat mit Harissa – aromatischer, cremiger Salat von der gerösteten Süßkartoffel, Kichererbsen, Feldsalat und Joghurtdressing

## **Desserts**

- ☞ Nougat-Krokant-Mousse mit Punschfrüchten im Weckglas
- ☞ Bratäpfel in Vanillesauce
- ☞ Weihnachtsgebäck aus Dominosteinen, Stollenkonfekt, Lebkuchen, Plätzchen und Spekulatius



|    |              |            |
|----|--------------|------------|
| ab | 50 Personen  | 27,60 Euro |
| ab | 100 Personen | 26,50 Euro |

Grill, Glühweintopf und Grillpersonal im Preis nicht inbegriffen.



## *Enten- und Gänseessen in Buffetform*

(Minimum 30 Personen)

### **Warme Speisen im Rechaud serviert**

- ☞ Konfierte Gänsekeule mit Bratapfel-Sauce, karamelisiertem Rotkohl, Grünkohl und Petersilienkartoffeln oder Kartoffelklößen

27,25 Euro pro Person

- ☞ Konfierte Entenkeule mit Glühwein-Sauce, karamelisiertem Rotkohl, Grünkohl und Petersilienkartoffeln oder Kartoffelklößen

22,60 Euro pro Person



## *Wir freuen uns auf Sie!*

Bitte zeigen Sie Verständnis dafür, dass wir aufgrund unterschiedlichster Bedingungen vor Ort, unserem sehr großen Angebot verschiedenster Equipmentteile und Serviceleistung sowie der variierenden Gästezahlen keine verbindlichen Komplettpreise darstellen können.

Dieses Angebot ist somit als Musterangebot ohne Equipment und Service zu verstehen. Sehr gerne erstellen wir Ihnen ein konkretes und auf Ihre Anforderungen und Bedingungen abgestimmtes Angebot.

Alle Preise verstehen sich in Euro, zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten.

Ihre Ansprechpartner



Dirk Fischer-Kirchhof  
Geschäftsführung/Cateringverkauf  
fon 030 54703072  
fax 030 54703074  
mobil 0170 4832004  
mail [fischer@thruncatering.de](mailto:fischer@thruncatering.de)



Oliver Rütters  
Veranstaltungsleiter/Cateringverkauf  
fon 030 54703072  
fax 030 54703074  
mobil 0176 10003827  
mail [ruetters@thruncatering.de](mailto:ruetters@thruncatering.de)

