

Bankettmappe Weihnachten



Catering & Partyservice

Ausgabe 2023



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 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 Weihnachtsgente 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 Salatkreation 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	24,75 €	23,05 €	22,40 €
Zur Sättigung, warm-kalt	25,85 €	23,65 €	22,95 €





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, Forellenmousse 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	24,75 €	23,05 €	22,40 €
Zur Sättigung, warm-kalt	25,85 €	23,65 €	22,95 €





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	22,90 Euro
ab	50 Personen	21,60 Euro
ab	100 Personen	20,80 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

- ☞ Kräutercrepes 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	27,45 Euro
ab	50 Personen	25,30 Euro
ab	100 Personen	24,40 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 24,40 Euro

ab 50 Personen 23,10 Euro

ab 100 Personen 21,90 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	24,40 Euro
ab	50 Personen	23,10 Euro
ab	100 Personen	21,90 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 26,80 Euro
ab 100 Personen 25,75 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
24,50 Euro pro Person
- ☞ Konfierte Entenkeule mit Glühwein-Sauce, karamelisiertem Rotkohl, Grünkohl und Petersilienkartoffeln oder Kartoffelklößen
19,50 Euro pro Person
- ☞ Gänsebraten (wir rechnen eine ganze gebratene Fleischgans für ca. 6 Personen) mit Gänsesauce, karamelisiertem Rotkohl, Grünkohl und Petersilienkartoffeln oder Kartoffelklößen
27,00 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 Serviceleistungen 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



Oliver Rütters
Veranstaltungsleiter/Cateringverkauf
fon 030 54703072
fax 030 54703074
mobil 0176 10003827
mail ruetters@thruncatering.de

