

Bankettmappe Weihnachten



Catering & Partyservice

Ausgabe 2020



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
Geschäftsführer
August Hefter GmbH

Inhalt

Fingerfood Buffetarrangements	Seiten	2-3
Weihnachtliche Buffetarrangements	Seiten	4-8
Vegetarisch-veganes Weihnachtsbuffet	Seite	9
»Christkindl-Buffer« ab 15 Personen	Seite	10
Grill-Weihnachtsbuffet	Seite	11
Gänse- und Entenessen vom Buffet	Seite	12
Allgemeine Informationen	Seite	13



Fingerfood-Buffer »Eiskristall«

(Minimum 30 Personen)

Warm

- ☞ Ecken von der Lauch-Käse-Quiche mit feinem Buttermürbteigboden
- ☞ Schweinelendenmedaillon Sud'n Sol mit saftiger Tomate-Mozzarella-Gratinade
- ☞ Entenbratwürstchen im Saitling mit Speck und Chilisauce
- ☞ Perlhuhnbrust mit eingelegtem Kürbis mit Glühwein-Glace

Kalt

- ☞ Ziegenfrischkäse mit karamellisiertem Boskop und geräucherter Entenbrust
- ☞ Kleine Crêpe-Röllchen mit gebeiztem Lachs und Wasabifrischkäse
- ☞ Zerpflückte Weihnachtsente auf Kürbiscreme mit Walnuss, Salat auf Brotchips
- ☞ Mini-Rösti mit Forellenfilet, geschmortem Apfel und Röstzwiebeln

Salatkreationen im Gourmetgläschen

- ☞ Taboulé · Salat von Couscous · Gurke · Tomate · Petersilie · Minze
- ☞ Kürbis-Grünkern-Salat mit Apfelscheiben und Baconchip

Kalt vegetarisch

- ☞ Gartenchampignon gefüllt mit Pilz-Duxelles und Gorgonzola überbacken
- ☞ Schnitte von Steinpilz-Tiramisu

Mini Dessert im Gläschen

- ☞ Geschmorter Apfel mit Vanillemousse und Butterstreusel
- ☞ Schokoladenmousse und Crème von weißer Schokolade mit Krokant
- ☞ Petits Fours

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

As Imbiss empfehlen wir pro Person 8 Fingerfood-Teile

warm-kalt: 2 warme, 4 kalte und 2 süße Teile

kalt: 6 kalte und 2 süße Teile

Personenzahl	ab 30	ab 50	ab 100
Zur Sättigung, kalt	23,55 €	21,95 €	20,35 €
Als Imbiss, kalt	13,10 €	11,50 €	10,40 €
Zur Sättigung, warm-kalt	24,60 €	22,50 €	20,90 €
Als Imbiss, warm-kalt	14,60 €	12,00 €	10,90 €



Fingerfood-Buffer » Eiskristall – vegetarisch.«

(Minimum 30 Personen)

Warm

- ☞ Gebratener Linsenbratling mit Schmand
- ☞ Vegetarische Pomomela mit Aubergine, Käse, Tomate und Schmand
- ☞ Ecken von der Lauch-Käse-Quiche mit feinem Buttermürbteigboden
- ☞ Gartenchampignon gefüllt mit Pilz-Duxelles und Gorgonzola überbacken

Kalt

- ☞ Crêpe-Röllchen mit Camembert de Normandie und Preiselbeeren
- ☞ Schnitte von Steinpilz-Tiramisu
- ☞ Mini Törtchen von Blumenkohl – Couscous
- ☞ Hirtenkäsekuchen mit Pecorinoboden
- ☞ Gefüllte Spinat-Weizen-Crêpe mit Reissalat und Sour Creme
- ☞ Käse-Fours aus Pumpnickel und Gouda mit Feigenkonfitüre

Salatkreationen im Gourmetgläschen

- ☞ Taboulé · Salat von Couscous · Gurke · Tomate · Petersilie · Minze
- ☞ Linsensalat »Modena« – rote, grüne und gelbe Linsen in herzhaftem Balsamico Dressing

Mini Dessert im Gläschen

- ☞ Veganer Apfel »Trifle« mit Apfel-Mandel-Crème
- ☞ Schokoladenmousse und Crème von weißer Schokolade mit Krokant
- ☞ Petits Fours

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

As Imbiss empfehlen wir pro Person 8 Fingerfood-Teile

warm-kalt: 2 warme, 4 kalte und 2 süße Teile

kalt: 6 kalte und 2 süße Teile



Personenzahl	ab 30	ab 50	ab 100
Zur Sättigung, kalt	23,55 €	21,95 €	20,35 €
Als Imbiss, kalt	13,10 €	11,50 €	10,40 €
Zur Sättigung, warm-kalt	24,60 €	22,50 €	20,90 €
Als Imbiss, warm-kalt	14,60 €	12,00 €	10,90 €



»Rustikales Weihnachtsbuffet«

(Minimum 30 Personen)

Die Suppe

- ☞ Ungarische Goulaschsuppe aus viel schierem Rindfleisch, frischem Paprika und vielen Gewürzen zubereitet

Die Vorspeisen

- ☞ Knusprige kleine Putenschnitzel in Mandelhülle auf Kürbis-Grünkern-Salat
- ☞ Milde Räucherlachsrosen mit hausgemachter Honig-Dillsauce
- ☞ Laugenkonfekt mit Würzbutter und Tannenhonig glasiertem Schweinebraten
- ☞ Käseigel mit bunt garnierten Käsewürfeln von Gouda und Tilsiter Käse auf frische Ananas gespießt
- ☞ Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseschmalz

Die Salate

- ☞ Winterliches Salatbuffet bestehend aus verschiedenen Blattsalaten, Rotkrautsalat, Tomaten, Gurken, buntem Paprika, Butter-Croûtons, Balsamico-Dressing und Vinaigrette

Das Hauptgericht

- ☞ Geschmorte Entenkeule in Glühweinsauce mit Kirsch-Rotkraut und Kartoffelklößen

Die süße Versuchung

- ☞ Rote Grütze mit ganzen Früchten
- ☞ Bratäpfel mit Vanillesauce

ab 30 Personen 21,60 Euro

ab 50 Personen 18,80 Euro

ab 100 Personen 17,80 Euro



Buffetarrangement »Weihnachtsfeier«

(Minimum 30 Personen)

Die Suppe

- ☞ Ungarische Goulaschsuppe aus viel schierem Rindfleisch, frischem Paprika und vielen Gewürzen zubereitet

Die Vorspeisen

- ☞ Wintertee geräucherte Entenbrustmedaillons mit Bratapfelsalat und Cumberlandsauce
- ☞ Zarte Räucherlachsrosen mit hausgemachter Honig-Dillsauce
- ☞ Laugenkonfekt mit Würzbutter und Tannenhonig glasiertem Schweinebraten
- ☞ Kräutercrepes mit Taboulé gefüllt (Tomaten, Gurken, Minze, Paprika, Petersilie und Bulgurweizen)
- ☞ Bunte Käsevariation mit Trauben und Nüssen
- ☞ Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseschmalz

Die Salate

- ☞ Winterliches Salatbuffet bestehend aus verschiedenen Blattsalaten, Rotkrautsalat, Tomaten, Gurken, buntem Paprika, Butter-Croûtons, Balsamico-Dressing und Vinaigrette
- ☞ Süßkartoffelsalat mit Chorizio


Die Hauptgerichte

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

Die süße Versuchung

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

ab	30 Personen	22,30 Euro
ab	50 Personen	19,80 Euro
ab	100 Personen	18,60 Euro





Buffetarrangement »Winterzauber«

(Minimum 30 Personen)

Die Suppe

- ☞ Süßkartoffel-Limettensuppe mit Kokosmilch und Grissini

Die Vorspeisen

- ☞ Winterliche Gewürzbirnen mit Honig und geräucherter Entenbrust
- ☞ Zarte Räucherlachsrosen mit hausgemachter Honig-Dillsauce
- ☞ Rosa Roastbeef mit Waldpilzsalat und Sahnemeerrettich
- ☞ Medaillons von der Schweinelende garniert mit Lebermus und Früchten
- ☞ Zarte kleine Putenschnitzel in Mandelhülle auf Kürbis-Grünkern-Salat
- ☞ Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseschmalz

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 Glühweinsauce mit hausgemachtem Kirsch-Rotkraut und Semmelknödeln
- ☞ Hirschgoulasch »Hefter Art« mit Maronen und Äpfeln, Preiselbeeren und Kräuterkartoffeln
- ☞ Ricotta-Gnocchi mit Rahmwaldpilzen in Salbei-Walnussbutter mit Parmesansplittern (vegetarisch)

Die süße Versuchung

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

ab	30 Personen	22,75 Euro
ab	50 Personen	20,90 Euro
ab	100 Personen	19,50 Euro



Buffetarrangement »Merry Christmas«

(Minimum 30 Personen)

Die Suppe

- ☞ Schaumsuppe vom Winterkürbis mit süßem Rahm

Die Vorspeisen

- ☞ Wintertee geräucherte Entenbrustmedaillons mit Bratapfelsalat und Cumberlandsauce
- ☞ Gartenchampignon gefüllt mit Pilz-Duxelles und Gorgonzola überbacken
- ☞ Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation
- ☞ Apfelerêpes mit Seranoschinken und Eisbergsalat
- ☞ Gefüllte Lachspralinés mit karamellisierten Walnüssen
- ☞ Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseschmalz

Die Salate

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

Die Hauptgerichte

- ☞ Gebratene Gänsebrust mit Glühweinjus Bratapfeltranchen, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß
- ☞ Gebratene Lachsforelle mit »Noilly Prat«-Buttersauce auf französischen Linsen, jungem Spinat mit Tomatenrisotto
- ☞ Tagliatelle mit Senf-Limetten-Sauce und Muskatkürbis (vegetarisch)

Die süße Versuchung

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

Vom Fromagier

- ☞ Käse-Fours aus Pumpernickel und Gouda mit Feigenkonfitüre

ab	30 Personen	23,20 Euro
ab	50 Personen	21,10 Euro
ab	100 Personen	19,80 Euro





Buffetarrangement »Weihnacht in den Bergen«

(Minimum 30 Personen)

Die Suppe

- ☞ Samtsuppe von Steinpilzen

Die Vorspeisen

- ☞ Variation von heimischen Räucherfischen und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- ☞ Gegrilltes Rosmarinbrot mit Büffelmozzarella und Kirschtomate
- ☞ Truthahn tonnato mit Kapern und Tomaten-Concassée auf Lollo bionda
- ☞ Geröstetes Walnussbrot mit Gänserillette und Weißweibirne
- ☞ Gefüllte Kräuterpfannkuchen mit Gemüse und Pilzmousse
- ☞ Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen und Gänseschmalz

Die Salate

- ☞ Feldsalat im Kartoffel-Speckdressing mit karamellisierten Maronen
- ☞ Spinatsalat mit Birnen und Äpfeln in Walnuss-Vinaigrette

Die Hauptgerichte

- ☞ Weihnachts-Königspüter mit winterlichen Gewürzen aus dem Rauch
- ☞ Wildpfeffer mit Glühweinzwiebeln und Schupfnudeln
- ☞ Medaillon vom Lachs auf Mini-Rösti mit überbackenen Broccoliröschen


Die süße Versuchung

- ☞ Schokoladenmousse und Crème von weißer Schokolade mit Krokant
- ☞ Geschmorter Apfel mit Vanillemousse und Butterstreusel
- ☞ »Fingerfruit« – Frisches Obst in mundgerechten Stücken: Honigmelone, Ananas, Wassermelone, Physalis, helle und dunkle Trauben

Vom Fromagier

- ☞ Eingelegte Mozzarellakugeln mit frischem Basilikum und Kirschtomaten

ab	30 Personen	23,20 Euro
ab	50 Personen	21,10 Euro
ab	100 Personen	19,80 Euro





Weihnachtsbuffet »vegie – vegan«

(Minimum 30 Personen)

Die Suppe

- ☞ Süßkartoffel-Limettensuppe mit Kokosmilch und Grissini

Die Vorspeisen

- ☞ Käse-Fours aus Pumpnickel und Gouda mit Feigenkonfitüre
- ☞ Veganer Blumenkohl-Couscous auf Vollkornround
- ☞ Spinat-Weizen-Roulade mit Reissalat und Sour Creme
- ☞ vegane Crêperolle »mediterran« mit Gemüsefüllung im Kürbiskernmantel
- ☞ Kleine vegane Falafelbällchen mit pikanter Tomatensalsa
- ☞ Gemischter Brotkorb, Vollkornbrot, Ciabatta, kleine Brötchen

Die Salate

- ☞ Taboulé · Salat von Couscous · Gurke · Tomate · Petersilie · Minze
- ☞ Kürbis-Grünkern-Salat abgerundet mit feinen Apfelscheiben

Die Hauptgerichte

- ☞ Tagliatelle mit Senf-Limetten-Sauce und Muskatkürbis
- ☞ Ricotta-Gnocchi mit Rahmwaldpilzen in Salbei-Walnussbutter mit Parmesansplittern
- ☞ Vegane Romanesco-Pfanne mit Fregola und Mandelsauce

Die süße Versuchung

- ☞ Nougat-Krokant-Mousse mit Punschfrüchten
- ☞ Veganer Apfel »Trifle« mit Apfel-Mandel-Crème
- ☞ »Fingerfruit« – Frisches Obst in mundgerechten Stücken: Honigmelone, Ananas, Wassermelone, Physalis, helle und dunkle Trauben

ab	30 Personen	21,85 Euro
ab	50 Personen	19,90 Euro
ab	100 Personen	18,90 Euro





»Christkindl-Bufferet« – Unser Bufferet für den kleinen Kreis ab 15 Gästen

(Minimum 15 Personen)

Die Vorspeisen

- ☞ Erlesener Räucherlachs, Forellenstrudel mit Lachsmousse und Blattspinat, Lachszopf mit buntem Pfeffer, feines Rauchfischkonfekt und Sahnemeerrettich
- ☞ Zart gebratene Gänsebrust, Wildpastete im Teigmantel, zarter Rindersaftschinken, gebratene Entenbrust
- ☞ Gefüllte Baby-Ananas mit Salat Waldorf-Art und Wildpreiselbeeren

Salatkreationen

- ☞ Kürbis-Grünkern-Salat abgerundet mit feinen Apfelscheiben
- ☞ Taboulé · Salat von Couscous · Gurke · Tomate · Petersilie · Minz

Die Hauptgerichte

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

Die süße Versuchung

- ☞ Nougat-Krokant-Mousse mit Punschfrüchten
- ☞ Berliner Rote Grütze mit Vanillesauce

ab	15 Personen	25,89 Euro
ab	50 Personen	19,50 Euro
ab	100 Personen	18,10 Euro





Wintergrillbuffet »Adventmarkt«

(Minimum 30 Personen)

Grillspezialitäten

- ☞ Original Thüringer Rostbratwurst in Hefters original warmen Currytunke
- ☞ BBQ »Pork Neck« vom Jungschwein in Winterkräuter-Marinade
- ☞ Weihnachtlich gewürzte Entenbrustspieße
- ☞ Rindersteaks in Honig-Chili-Marinade
- ☞ Ketschup, Senf, Barbecuesauce, Honig-Curry-Soße, Kräuterbutter

(Wir rechnen pro Person 3 Grillspezialitäten)

Die heiße Suppe

- ☞ Ungarische Gulaschsuppe aus schierem Rindfleisch mit saurer Sahne

Beilagen vom Weihnachtsmarkt

- ☞ Schale mit buntem Grillgemüse in Kräuterbutter und einem Sauerrahm-Dip
- ☞ Grillschale mit kleinen Rosmarin-Backkartoffeln und einem Sauerrahm-Dip
- ☞ Mutter Hefters deftiger Grünkohl mit Mettenden

Salatbeilagen

- ☞ Süßkartoffelsalat mit Chorizio
- ☞ Rotkohl-Birnen-Salat mit Gorgonzola
- ☞ Rigatonisalat mit Pesto, Tomaten, Olivenöl und Rucola
- ☞ Brotkorb mit internationalen Spezialitäten

Desserts

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

ab	30 Personen	20,50 Euro
ab	50 Personen	18,40 Euro
ab	100 Personen	16,50 Euro

Grill und Grillpersonal im Preis nicht inbegriffen.





Enten- und Gänseessen in Buffetform

(Minimum 30 Personen)

Warme Speisen im Rechaud serviert

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

14,50 Euro pro Person

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

13,50 Euro pro Person

- ☞ Gänsebraten (wir rechnen eine ganze gebratene Fleischgans für ca. 6 Personen) mit Gänsesauce, karamelisiertem Rotkohl, Grünkohl und Petersilienkartoffeln oder Kartoffelklößen

21,65 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
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

