



2022  
Weihnachts **BUFFETS**

Bestell dir ein Buffet für deine Weihnachtsfeier ab 30 Personen.

Telefonisch unter  
**0 51 81/ 917 50 69**

oder per E-Mail:  
**info@heimatliebe-eventcatering.de**

**Eventcatering · Partyservice · Mietkochservice · Junior Catering**

HeimatLIEBE Eventcatering · Inhaber Marco Schwerdtfeger · Bruncker Stieg 4B · 31061 Alfeld  
Tel: 0 51 81/ 917 50 69 · Mobil: 0176/ 69 49 94 76 · Öffnungszeiten Büro: Mo - Fr 9:00 - 17:00 Uhr  
24h erreichbar über E-Mail: info@heimatliebe-eventcatering.de · www. heimatliebe-eventcatering.de

## Speisenvorschlag 1:

### Vorspeisen

**Bunte Blattsalate der Saison** mit verschiedenen Toppings und einer Dressingauswahl

**Birnensalat** mit Ziegenkäse und Karamellnuss

**Kürbis-Apfelsalat** mit Fetakäse und Ahornsirup

**Wildschweinschinken** mit mariniertem Rotkraut und Preiselbeerchutney

**Auswahl von frischem Landbrot der Region** mit Butter und Frischkäsecrème

### Hauptspeisen

**Geschmorte Rinderbäckchen**

mit saisonalem Gemüse und Haselnussgnocchis

**Winter-Skrei**

Möhren-Fenchelgemüse und Sellerie-Maronenpüree

**Vegane Kürbisravioli**

Soja-Zitronenschaum, Nusscrunch

### Desserts

**Kaiserschmarrn** mit Portwein-Zwetschgen-Ragout und Vanille-Zimtsauce

**Nougatmousse** mit Orangen-Coulis und Florentinercrunch

---

## Speisenvorschlag 2:

### Vorspeisen

**Bunte Blattsalate der Saison** mit verschiedenen Toppings und einer Dressingauswahl

**Rote-Bete Carpaccio** mit Wintersalat und gebackenen Entenklein

**Confierter Kalbstafelspitz** mit Birnen-Cashewkern-Chilimarinade

**Brotauswahl vom Landbäcker**, Butter und Frischkäsecrème

### Hauptspeisen

**Gänsebrust und Gänsekeule in Orangensauce**

dazu Rotkraut, Winterapfel und Kartoffelklöße

**Gefüllte Weihnachtsforelle**

mit Spitzkohl und Kartoffel-Kürbisstampf

**Vegane Rotkohlroulade** mit mariniertem Tofu, Schmorkraut und Winterfalafel

### Desserts

**Gebackener Apfelauflauf mit Amarettosauce**

**Mousse au Chocolat**

---

## Speisenvorschlag 3:

### Vorspeisen

#### **Carpaccio von geräucherter Entenbrust**

*mariniertes Rotkraut und Preiselbeere*

#### **Feldsalat mit Granatapfelvinaigrette**

*flambierten Ziegenkäse und Walnusscrunch*

#### **Serviettenknödelsalat**

*Röstzwiebeln und Senfvinaigrette*

**Brotauswahl vom Landbäcker**, *Butter und Frischkäsecrème*

### Hauptspeisen

#### **Geschmorte Ente**

*Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße*

#### **Fjordlachs**

*Weißbier-Hollandaise, Szechuan-Chili Wirsing und Ahorn-Parmesankartoffeln*

#### **Veganes Steinpilz-Risotto**

*Safranschaum und Apfel-Kürbistatar*

### Desserts

#### **Bratapfelmousse**

#### **Lebkuchenmousse**

---