

# Weihnachtsprogramm Firmenkunden



**Gebührenfreie Beratung- & Bestellhotline**

 **0800 – 85 700 90**

**[www.kwccatering.de](http://www.kwccatering.de)**

# Vorwort



**Beratungs- & Bestellothline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**G E B Ü H R E N F R E I**

Sehr geehrte Damen und Herren,

Die Tage werden kürzer und Weihnachten steht bald vor der Tür. Damit das Jahr auch in Ihrem Unternehmen stressfrei und besinnlich endet, möchten wir uns bei Ihnen als kompetenten Partner für das Catering Ihrer Weihnachtsfeier empfehlen.

Durch unsere zentralen Niederlassungen bieten wir unseren Service im gesamten Ruhrgebiet, Rheinland bis ins Münsterland an.

In unserem Weihnachtsprogramm haben wir spezielle Buffets und Speisen, die genau auf die Ansprüche eines Weihnachtsessens ausgelegt sind, aufgeführt.

Die Buffetvorschläge aus unserem Weihnachtsprogramm **können für Feierlichkeiten ab dem 31.10. (Halloween) gebucht werden**

Aber nun lassen Sie sich erstmal von unseren Vorschlägen inspirieren.  
Bei Fragen stehen wir Ihnen gern von 9.00 – 21.00 Uhr unter unserer gebührenfreien Beratungs- & Bestellothline ☎ **0800 – 85 700 90** zur Verfügung.

Herzlich grüßt Sie

Tim Knauer  
Geschäftsführer  
Cateringbetriebswirt

# kalt / warme Buffets



**Beratungs- & Bestellhotline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**G E B Ü H R E N F R E I**

**winterliches Buffet** *Lieferbar ab 30 Personen*

## **Kalter Buffeteil:**

Räucherfischdialog vom Premiurlachs und der Bachforelle  
 Jungbullenroastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade  
 Hasenfilet im Baconmantel mit Preiselbeerbirne  
 Entenbrust rosa gebraten mit Sauce Cumberland  
 Kleine panierte Schnitzel vom Schweinelachs mit Zitronenspalten  
 Arrangement internationaler Käsespezialitäten  
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

## **Warmer Buffeteil:**

Zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce  
 Zarter Wildgulasch mit Pfifferlingen und Speck, aromatisiert mit Rotwein, Thymian, Majoran und Lorbeer  
 Medaillons vom Schweinefilet an Cognac-Pfefferrahmsauce  
 Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
 Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote  
 Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
 In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie

## **Salate:**

Variation von marktfrischen grünen Salaten der Saison sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing  
 Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen und Ei mit würziger Mayonnaise

## **Desserts:**

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen mit Vanillesauce  
 Lebkuchenmousse

Preis pro Person	25,95 €
Ab 80 Personen	24,95 €
Ab 120 Personen	23,95 €

## Weihnachtsbuffet No. 1 *Lieferbar ab 20 Personen*

### Warmer Buffeteil:

Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel  
 Zartes Putengeschnetzeltes zarte Schweinefiletspitzen in einer feinen Calvados-Rahmsoße mit frischem Apfel  
 Bayerische Semmelknödel mit Zwiebel und Petersilie  
 Spätzle in Butter geschwenkt  
 Schwabenspätzle mit leichter Muskatnote  
 Traditionelles Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
 In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie

### Kalter Buffeteil:

Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat  
 Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
 Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten  
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
 Gefüllte Partyeier ausgarniert mit Räucherlachsstreifen  
 Käsesticks von Gouda und Brie mit Traube und Mixed Pickles  
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

### Salate:

Klassischer Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen und Möhren  
 Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurt dressing

### Dessert

Lebkuchenmousse

Preis pro Person	21,70 €
Ab 80 Personen	20,70 €
Ab 120 Personen	19,70 €

## Weihnachtsbuffet No. 2 *Lieferbar ab 20 Personen*

### Warmer Buffeteil:

feine Entenbrust an kräftiger Portweinsauce  
 Medaillons vom Schweinefilet an einer Cognac-Pfefferrahmsauce  
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
 Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
 Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

### Kalter Buffeteil:

Räucherfischdialog vom Premiumlachs und der Bachforelle  
 Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat  
 Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
 Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten  
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
 Kleine Käseauswahl  
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

### Salate:

Feuriger Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade  
 Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurt dressing

### Dessert

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen mit Vanillesauce  
 Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person	22,60 €
Ab 80 Personen	21,60 €
Ab 120 Personen	20,60 €

## Weihnachtsbuffet No. 3 *Lieferbar ab 30 Personen*

### Warmer Buffeteil:

gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce  
 zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce  
 geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce  
 Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
 Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
 Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
 Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise

### Kalter Buffeteil:

Räucherfischdialog vom Premiumlachs und der Bachforelle  
 Medaillons vom saftig gebratenem Schweinefilet mit Farmersalat  
 Kleine panierte Schweinelachsschnitzel goldgelb gebraten mit Zitronenspalten  
 Hähnchenbrustfilet garniert mit exotischen Früchten  
 Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie  
 Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel  
 Kleine Käseauswahl  
 Baguette, Butter und Kräuterbutter

### Salate:

Feuriger Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Tomaten-Marinade  
 Variation von marktfrischen grünen Salaten sowie Tomate, Gurke und Paprika mit Joghurtdressing

### Dessert

Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen mit Vanillesauce  
 Herrencreme – cremiger Vanillepudding mit Schokoladensplitter und Jamaika Rum

Preis pro Person	24,30 €
Ab 80 Personen	23,30 €
Ab 120 Personen	22,30 €

# Buffets für die kleinen Weihnachtsfeiern



**Beratungs- & Bestellhotline**

**☎ 0800 – 85 700 90**

**G E B Ü H R E N F R E I**

## **Gänseessen** *Lieferbar ab 10 Personen*

zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce  
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck und Petersilie  
Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Grana Padano  
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb

**Dessert:** Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Preis pro Person

21,00 €

## **Entenessen** *Lieferbar ab 10 Personen*

feine Entenbrust an kräftiger Portweinsauce  
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise  
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

**Dessert:** Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Preis pro Person

21,00 €

## **Weihnachtsplatte** *Lieferbar ab 15 Personen*

**Vorspeise:** Schiffchen von der Sonnengereiften Honigmelone mit jamon de serrano

gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce  
zarte Gänsekeule an winterlicher Apfel-Pflaumen-Sauce  
geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce  
Apfelrotkraut mit Lorbeer und Nelke aromatisiert  
Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise  
Traditionelle Kartoffelklöße halb und halb  
In Olivenöl geschwenkte Kräuterdrillinge mit Rosmarin und Thymian

**Dessert:** Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiscuit, Mascarpone und Tia Maria

Preis pro Person

23,50 €