

Karolinen

CATERING

Holsteiner Winter-Buffer II

Vorspeisen: Winterliche Blattsalate mit Haselnüssen, Weintrauben & hausgemachtem Dressing (2,3;h,j)

Antipasti vom hiesigen Gemüse:

*Fenchel und Champignon in weißem und rotem Balsamico eingelegt,
süß-sauer eingelegter Kürbis und Möhren in Orangenmarinade (1)*

Rosa gebratene Entenbrust auf Möhren-Lauchsalat

Baguette & Bauernbrot mit Gänse-Apfelschmalz & Butter (2;3,8;a,g)

Warme Speisen:

Variante 1

Entenkeule in Orangensauce (i)

Wildschweinbraten im Wacholderrahm (8;g,i)

Rosenkohl & Apfelrotkohl (2,13;i)

Kartoffelklöße & Kartoffel- Kürbisgratin (2,3,8;g)

Variante 2

Wildragout mit Maronen im Waldpilzrahm (8;g,i)

Schweinebraten im Schwarzbierjus auf Backobst (2,3;i)

Spitzkohl & Rosenkohl

Nuss-Spätzle & Rosmarinkartoffeln (h)

Variante 3

Hähnchenmedaillons unter einer Nusshaube in einer Kräuter-Honigsauce (h,i)

Hamburger Pannfisch mit Dijonsenf-Rahm (2,3,8;d,g,i)

Mediterranes Gemüse & Zuckerschoten

Kartoffelfächer mit Meersalzbutter & Kartoffel-Selleriegratin (8;g,i)

Vegetarisch:

Variante 1

Kartoffelgratin mit Marktgemüse & Käse gratiniert (8;g)

Variante 2

Penne Rigate mit mediterranem Gemüse, Kürbstomaten & Steinpilzpesto (a)

Variante 3

Vegetarische Kohlrouladen mit einer Kartoffel-Pilzfüllung an Sauerrahm (8;g)

Dessert:

Spekulatiusmousse (8;g)

Panna Cotta mit Holunderbeersauce (2,3,8;g)

Preis pro Person: 27,90€

Das angebotene Buffet besteht aus den Vorspeisen, einer Warmspeisenvariante, einer vegetarischen Variante & dem Dessert.

Edisonstraße 20 24145 Kiel · Tel. 0431-2609190 Fax 0431-26091910

www.karolinen-kiel.de info@karolinen-kiel.de