



Winterspecials



KOMPAKTE

Festliche Winter-Buffets

Genussvolle Vielfalt für gemütliche Wintermomente

Wärmende Aromen, herzhafte Klassiker und feine vegetarische Kreationen – unsere kompakten Buffets sind ideal für Ihre Winterfeier oder Ihren besonderen Anlass.

Ab 25 Personen | Zu jedem Buffet: Gemüseauswahl von Rotkraut, Möhren und Blumenkohl



Winterliches Landleben

- Schweineschnitzel mit Rahmsoße und Spätzle
- Rinderschmorbraten mit frischen Pfifferlingen und Kartoffelgratin
- Knusprig gebratene Hähnchenkeulen mit Kräuter-Dip

Preis pro Person:
30,00 €



Winterzauber

- Kalbsfrikadellen mit Dijon-Senfsoße und Petersilienkartöffelchen
- Hähnchenbrust in Steinpilz-Trüffelsoße mit Spätzle
- Lasagne von Blattspinat mit gerösteten Cashews

Preis pro Person:
35,00 €



Winterhütte

- Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße und Spätzle
- Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Serviettenknödel
- Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Basmatireis

Preis pro Person:
37,50 €



Winterfest

- Kürbiscremesuppe mit Rusticobaguette
- Kalbsbraten mit frischen Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln
- Lachs in Limonen-Orangensoße mit Basmatireis
- Spinat-Ricotta-Knödel auf fruchtigem Tomatenragout
- Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing

Preis pro Person:
42,50 €



Dessert im Weckgläschen

Preis pro Glas

Vanillecreme mit Himbeer-Spiegel	3,50 €
Waldbeeren-Trifle	3,80 €
Mousse au Chocolat	3,80 €
Mousse au Chocolat (vegan)	4,00 €
Hessisches Apfel-Tiramisu	4,00 €
Spekulatius-Tiramisu	4,00 €
Kokos-Panna-Cotta mit Ananas (vegan)	4,50 €



Perfekt für Ihre Weihnachtsfeier, Team-Event oder private Winterfeste. *Wir beraten Sie gerne!*



Alle Preise verstehen sich **zzgl. 7 % MwSt.**

Stroh
CATERING

✉ info@stroh-catering.de
🌐 stroh-catering.de
☎ Tel. 06047-5539



Ihre Weihnachtsfeier aus einer Hand



Auf Wunsch gestalten wir Ihre komplette Veranstaltung – mit Glühweinempfang, Getränken, Servicepersonal, Geschirr und Mobiliar. Wir beraten Sie gerne und erstellen ein individuelles Angebot.

Festliche Winter-Buffets

Genussvolle Festtage mit STROH Catering



Winterliche Festtafel

Suppe

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptspeisen

Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Butterspätzle

Gedünstetes Lachsfilet in Limonen-Orangensoße mit Basmatireis

Ricotta-Spinatknödel auf Maronen-Rahmsoße

Pastinaken, Blumenkohl und Apfelrotkraut

Salat

Feldsalat mit Walnüssen und Honig-Senf-Dressing

Dessert im Weckgläschen

Bayerische Vanillecreme mit Himbeermark

Spekulatius-Tiramisu

Brot

Rustico-Baguette und kleine gemischte Brötchen

Preis pro Person:

52,50 €



Weihnachtsglanz

Vorspeisen auf Plättchen und in Schälchen

Riesengarnelen in Pesto Rosso mit Basilikum

Törtchen von der geräucherten Entenbrust mit Mango-Kardamom-Creme

Geschmorter Kürbis mit Schafskäse, Rucola und gerösteten Kürbiskernen

Hauptspeisen

Rinderschmorbraten in Rotweinsoße mit Laugenserviettenknödeln

Entenkeule mit Orangenjus und geröstetem Selleriepüree

Bergkäsespätzle mit Röstzwiebeln und Feldsalat

Pastinaken, Blumenkohl und Apfelrotkraut

Dessert im Weckgläschen

Waldbeere-Trifle mit Pistazien

Mousse au chocolat

Brot

Rustico-Baguette und kleine gemischte Brötchen

Preis pro Person:

55,50 €

 Ihre Weihnachtsfeier aus einer Hand

Auf Wunsch gestalten wir Ihre komplette Veranstaltung – mit Glühweinempfang, Getränken, Servicepersonal, Geschirr und Mobiliar. Wir beraten Sie gerne und erstellen ein individuelles Angebot.

Buffetpreise zzgl. 7 % MwSt. • Weitere Leistungen nach individuellem Angebot.


Stroh
CATERING



info@stroh-catering.de



stroh-catering.de



Tel. 06047-5539

Winterspecials

Apfelstrudel mit Vanillesoße

