

Merry Christmas Weihnachten



F R A N Z
partyservice

Catering

... *Buffetzeit.*

Nikolaus

Sahnegeschnetzeltes vom Jungschwein
Gänsekeulen aus dem Backofen
Minirouladen "Hausfrauenart"
Röstkartoffeln
gratinierte Sahnekartoffeln
Kartoffelknödel 1/2 & 1/2
Apfelrotkohl & Bohnen im Speckmantel

Lebkuchencreme mit Vanillesoße
Panna Cotta an Zimtzwetschgen

Preis pro Person € 18,40

Gänsebraten

Knusprig, frisch aus dem Backofen
mit leckerer Sauce
Apfelrotkohl
Kroketten
Klößen
Zimtmouse mit marinierten Pflaumen

Preis pro Person ab € 16,90

Das Christkind

Scampispieße mit Himbeer-Knoblauch-Vinaigrette
Tomate-Mozzarella Spieße
Datteln im Speckmantel
Kleine Spieße von Kürbis, marinierten
Champignons und gegrillter Zucchini
Zwiebelkuchen mit Champignons und cremé fraiche
- vegetarisch -

Ganz gebratenes Schweinefilet
in Waldpilzsauce
Gänsebraten aus dem Ofen
Doradenfilets in Weißwein-Sahneschaum

Nuss-Spätzle
Sahne-Kartoffelgratin
Kartoffelknödel 1/2 & 1/2

Apfelrotkohl mit einer leichten Zimtnote
Rosenkohl mit Speck

Panna Cotta an Zimtzwetschgen
Obstsalat mit Bourbon-Vanille-Soße

Preis pro Person ab € 23,90

Knecht Ruprecht

Minihaxen
nach Art des Küchenchefs
Tranchierte Putenbrust mit Honig-Sesam
gebraten auf einer Preiselbeersauce

Bratkartoffeln
Kartoffelgratin

Apfelrotkohl
Bohnen im Speckmantel

Preis pro Person € 13,90

**Auf Wunsch mit Leihgeschirr komplett
inkl. Spülen
pro Person € 2,50**

FRANZ
partyservice

Catering

Feier...

Weihnachtsfeier
ab 30 Pers

Vorspeisen

Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten
Geflügelspieße mit Currydip
Kleine Röstitaler belegt mit Räucherlachs
Spieße von Kürbis, marinierten Champignons und gegrillter Zucchini
Gemischter Krautsalat von Rotkohl und Weißkohl mit Nüssen und Orangen

Hauptgerichte

Grillschinken leicht geräuchert mit Rotweinsauce
Lachsfilet auf Tomatengemüse
Gänsekeulen im Ofen gegart

Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken
Butterspätzle mit zerlassener Butter
Knödel 1/2 & 1/2

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Wirsinggemüse in Rahm

Dessert

Mousse au Chocolat
gebrannte Spekulatiuscreme mit Orangenscheiben

Gemischter Brot- und Brötchenkorb
mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 22,90 Euro

**Auf Wunsch mit Leihgeschirr komplett
inkl. Spülen
pro Person € 2,50**

F R A N Z
partyservice

Catering

Oh du froehliche

Weihnachten im Süden
ab 40 Pers

Vorspeisen

Mozzarellaspieße
mit Oliven & Cocktailtomate
Kirschtomate-Mozzarella-Sticks
Garnelenspießchen an Knoblauch-Öl
Seranoschinken an Netzmelone

Hauptgerichte

Saltimbocca von der Pute
gefüllt mit Salbei & Parmaschinken
Scampis in Linguinudeln mit Kirschtomaten
& Poree
Schweinefiletspitzen
in einer Pinot Grigiosoße

Kartoffel-Lauchgratin
Rosmarinkartoffeln

buntes Pfannengemüse
mit Zucchini, Paprika & Tomaten

Gemischter Brot- & Brötchenkorb
mit Butter & Kräuterbutter

Dessert

Tiramisu mit Zimt-Espresso
gebrannte Spekulatiuscreme
frisches Obst mit Vanilleeis

Auf Wunsch gegen Aufpreis
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße

Preis pro Person € 24,90

**Auf Wunsch mit Leihgeschirr komplett
inkl. Spülen
pro Person € 2,50**

F R A N Z
partyservice

Catering

Oh du froehliche

Weihnachten in OWL
ab 70 Pers

Auf Löffel & im Glas
Reibeküchlein mit Creme fraiche & Salami
feiner Salat mit Walnusschnitzel
Scampi mit Chili auf Chicoree
Löffel mit Schwarzbrot & Creme fraiche mit Salami

3 Sorten auswählen
Kalbsbäckchen in Rotweinreduktion
Doradenfilets in Weißwein-Sahneschaum
Lammbraten in Rotweinsöße
Gänsebraten oder 1/2 Ente

Aus der Riesenpfanne
Pariser Röstkartoffeln mit und ohne Speck
Kartoffelklöße
Rosmarinkartoffeln

vegetarisches Pfannengemüse mit Tomaten,
Zuckerschoten, Paprika,
Möhren pikant mit Chili gewürzt & Balsamico
abgelöscht

Gemischter Krautsalat von Rotkohl und Weißkohl mit
Nüssen und Orangen vegetarisch

Ofenfrisches Baguette und Ciabatta
mit Butter und Kräuterbutter
Dessertbuffet
Schoko Panna Cotta an Zimt-Zwetschgen
Obstsalat an Marzipanmousse

Preis pro Person 25,90 €

**Auf Wunsch mit Leihgeschirr komplett
inkl. Spülen
pro Person € 2,50**