



KAISERSCHÖTE
EVENT CATERING

COZY CHRISTMAS

*Gänsebraterei &
Weihnachtsvielfalt*



Gans viel Genuss – ganz nach Ihrem Geschmack.

Das gemeinsame Gänseessen ist eine liebgewonnene vorweihnachtliche Tradition – wir inszenieren sie als festliches Buffet mit Live Cooking und einer Prise Vielfalt.

Ofenfrische Gans, direkt am Tranchierbrett zerlegt, dazu duftender Rotkohl, Knödel und natürlich: raffinierte Alternativen für alle, die's lieber vegetarisch, leichter – oder einfach ganz anders mögen.

Ein Fest für alle Geschmäcker – und ganz sicher gans besonders.

Buffet

Vorspeisen

Strudel-Bonbons mit Waldpilzen vegetarisch

Petersilie, Blätterteig

Rote-Bete-Röllchen

Hähnchen, Rettich, Wiesenblüten

Gebeizte Entenbrust

Cassis-Skyr-Terrine, Feldsalat, Kürbiskernöl-Dressing

Flammlachs mit Gambas

Zitronen-Crème fraîche, gebackene Lachswürfelchen, gebratene Gambas

Cappelletti mit gegrillter Birne vegetarisch

Granatapfel, Blaumohnpasta, Pecorino

Kürbis mit Maronen & Sherry-Pflaumen vegan

Rucola, Trauben, weißer Balsamico, Chili-Öl

Brotbuffet & Dip-Station

Eine Auswahl der faszinierenden, deutschen Brotvielfalt vegetarisch

Maisbrot mit Pfefferschrot, Kräuterbrote, Minis, Kartoffelbrot, etc. Unsere Dips bilden dazu die Grundlage für genussvolles Kombinieren:

- Gartenkräuter-Frischkäse
- vegane Citrus-Aioli

Live-Cooking-Station

Gänsebraterei

Ganze Gänse werden hier an der Station für die Gäste tranchiert. Mit glasierten Maronen & geschmorten Äpfeln.

Weitere Hauptspeisen

Zander auf der Haut gebraten

Wurzelgemüse, Riesling-Sahne

Geschmortes Rinderragout aus dem Ofen

Glühwein, Wurzelgemüse, Winteraromen

Gemüsestrudel vegetarisch

Zucchini, Karotte, Kartoffel, Sesam-Mandelkruste

Rotkohl vegan

Apfel, Zwiebel, Zimt

Kleine Kartoffelklöße vegetarisch

Butterreis vegetarisch

Dessert

Bratapfel-Tiramisu

Mascarpone, Calvados, Biskuit, Nusskrokant

Zimtmousse vegetarisch

ingelegte Rum-Feigen, frische Minze

Rosmarin-Schokoladenkuchen vegetarisch

Zwergorangen-Kompott, Pinien-Crumble



Upgrades

Incoming

Picknick »Do it yourself« vegetarisch

»Blumenbällchen« werden in einem als Kresserasen dekorierten Blumenfeld gerollt. Dazu nimmt der Gast eine Mozzarellakugel, tunkt sie in Feigensenf und rollt sie durch essbare Blüten. Die charmante Kellnerin fragt den Gast:

»Darf ich Sie zu einem Picknick einladen?«



Eifeler Lachsforelle im Strudelteig
Ackerspinat, schwarzer Sesam, Rauch

Birnen-Häppchen mit Roquefort & Schinken

Preiselbeeren, luftgetrockneter Schinken



Interaktive Mitmachstation

Teambuilding und Mini-Kochkurs

Winteraromen »Do it Yourself«

Steinmörser, Gewürze, Kräuter, Steinsalz

Kochen & Küchenparty bleiben angesagt. Hier stellen die Gäste ihre ganz persönliche Gewürzmischung her. Wenig Aufwand, großer Effekt:

- Das selbstgemachte Gewürz dient an der Live-Cooking-Station der Individualisierung
- Das Gewürz ist auch ein perfektes Give Away oder Mitbringsel.

oder

Weihnachtsbäckerei »Do it Yourself«

Kekse XXL, Toppings, Streusel, Backofen

An unserer Weihnachtsbäckerei kommt niemand vorbei. Hier duftet es nach Keksen und weihnachtlichen Erinnerungen.

Die Gäste dekorieren ihren Lieblingskeks und:

- füttern ihn ganz einfach weg
- dekorieren damit ein weihnachtliches Dessert
- füllen ein Tütchen, dann sind die Kekse ein perfektes Give Away oder Mitbringsel.

Mitternachtssnack

Currywurst

der Klassiker im Palmblattschälchen mit Holzpicker präsentiert

Currywurst aus Soja vegan

mit Gemüse im Palmblattschälchen mit Holzpicker präsentiert

Internationale Käsespezialitäten

mit frischem Baguette und gesalzener Butter

Mini Burger

- luftige Butter-Brioche, herzhaft belegt
- Pastrami, Brunnenkresse & Senfgurken
 - Gebeizte Gurke, Zitrusquark & Wiesenkerbel

