



KERRES
GmbH & Co. KG



GmbH & Co. KG

KERRES



KERRES GmbH & Co KG
Monnetstraße 16
52146 Würselen

Tel.: 02405 . 499 6 499
Fax: 02405 . 499 6 498

info@kerres.eu
www.kerres.eu

Weihnachten
himmlisch gut

Weihnachtsbuffet I:

ab 25
Pers.

VORSPEISE

Gartenfrischer Blattsalat der Saison
Joghurtkräuterdressing
Feines Kräuterdressing mit Essig-Öl
Gebratene Riesen-Gambas in Bärlauch
Feinste Preiselbeer-Terrine tranchiert
auf Rucola
Feiner Rucolasalat mit Parmesanhobeln,
Pinienkernen und Honigsenfdressing
Entenbrust-Carpaccio Rosa gebraten
an Cumberlandsauce

kalt

HAUPTSPEISE

Geschmorte halbierte Jung-Hasenkeule
an Rosmarinsauce
Feinste Seezungenröllchen in Weißwein
pochiert an Champagnerkräuterschaum
Feines Poulardenbrüstchen a la Saltimbocca
an Sherrysahnesauce
Hausgemachte frische Bauernspätzle
Geschälte Pellkartoffeln mit Schinken
ummantelt an Käsesahnesauce
Kleine Kartoffelklöße
Gedünsteter Rosenkohl mit Speckzwiebelsauce
Apfelrotkohl mit feinen
Apfelstückchen und Nelken

warm

NACHSPEISE

Weihnachtliche Bratapfel-Mandel Creme
Walnuss-Krokant Creme
Crème Brûlée frisch flambiert

süß

pro Person | 24,90 €



Weihnachtsbuffet II:

ab 15
Pers.

VORSPEISE

Salat von Bleichsellerie und Apfelspalten
mit Haselnüssen in Zitronenschmand
Bunte winterliche Blattsalate
mit Honig-Balsamico Dressing

kalt

HAUPTSPEISE

Geschälte Kartoffelchen in Butter
geschwenkt mit Petersilie
Hausgemachte frische Bauernspätzle
Zarte Tranchen des Premium-Schweinefilets
an Calvadosrahmsauce mit Apfelstückchen
Lachsfiletsteak gebraten mit Pinienkernen
an Champagnerkräuterschaum
Gedünsteter Rosenkohl mit Speckzwiebelsauce
Blumenkohlrösschen mit Butterstreusel

warm

NACHSPEISE

Winterliche Lebkuchencreme
hausgemachtes Tiramisu

süß

pro Person | 21,50 €



Weihnachtsbuffet III:

ab 25
Pers.

VORSPEISE

Feinste Preiselbeer-Terrine tranchiert auf Rucola
an Cumberlandsauce
Bunte winterliche Blattsalate mit
Honig-Balsamico-Dressing
Tranchen von der Gänsebrust rosa gebraten
an Tomatenvinaigrette
Luftgetrockneter Pfefferschinken
mit frischen Feigen

kalt

HAUPTSPEISE

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
In der Pfanne geschwenkte Schupfnudeln
Kleine Kartoffelklöße
Verschiedene Sorten winterliches Gemüse
Apfelrotkohl mit feinen Apfelstückchen
und Nelken
Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
rosa gebraten an fruchtiger Orangensauce
Zarter Hirschkalbsbraten in Scheiben
geschnitten an Rotweinkirschjus
Premium-Schweinefilet pikant gefüllt
und mit Kräutern umhüllt
an Pfefferrahmsauce

warm

NACHSPEISE

Feine Marzipan-Creme
mit gerösteten Mandeln
Winterliche Lebkuchencreme
Zimtschokoladencreme mit Zimtsternen

süß

pro Person | 26,90 €

Weihnachtsbuffet IV:

ab 25
Pers.

VORSPEISE

Gebundene Kürbis-Curry-Suppe mit einem Hauch Ingwer
Frisch geschnittenes Baguette
Bunte winterliche Blattsalate mit Honig-Balsamico-Dressing
Salat von Bleichsellerie und Apfelspalten
mit Haselnüssen in Zitronenschmand

kalt

HAUPTSPEISE

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Geschälte Kartoffelchen in Butter geschwenkt mit Petersilie
Helle Bandnudeln gebuttert
Feines Poulardenbrüstchen à la Saltimbocca
an Sherryrahmsauce
Zartes Hirschragout vom Eifelwild
Zarte Tranchen des Premium-Schweinefilets an
Calvadosrahmsauce mit Apfelstückchen
Gedünsteter Rosenkohl mit Speckzwiebelsauce
Apfelrotkohl mit feinen Apfelstückchen und Nelken
Blattspinat mit gedünsteten Schalottenwürfeln

warm

NACHSPEISE

Eierlikörcreme auf eingelegten Kirschen
Früchtetraum mit Mascarpone und Waldbeeren
Weihnachtliche Bratapfel-Mandel Creme

süß

pro Person | 21,50 €



Weihnachten

lecker erleben



Weihnachtsbuffet V:

ab 25
Pers.

Weihnachtsbuffet VI:

ab 25
Pers.

VORSPEISE

Bunte winterliche Blattsalate mit
Honig-Balsamico-Dressing

kalt

HAUPTSPEISE

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Hausgemachte frische Bauernspätzle
Aromatischer Basmati-Reis mit
gerösteten Mandelspalten
Gedünsteter Rosenkohl mit Speckzwiebelsauce
Apfelrotkohl mit feinen Apfelstückchen
und Nelken
Zarte Hähnchenbrustfilet-Medaillons
goldbraun angebraten an
Calvadosrahmsauce mit Apfelstückchen
Geschmorter Rinderbraten vom Charolais-Rind
in deftiger Burgundersauce
Saftiger Jung-Schweinebraten
an Pfefferrahmsauce

warm

NACHSPEISE

Herrencreme mit Vanille & Schokostückchen
Hausgemachter Milchreis mit Zimt

süß

pro Person | 13,90 €

VORSPEISE

Pochierter Lachs am Stück mit Meerrettichsahne
Edle Fischauswahl mit Sahnemeerrettich
Feinste Preiselbeer-Terrine tranchiert auf Rucola
an Cumberlandsauce
Salat von Bleichsellerie mit Apfelspalten und
Haselnüssen in Zitronenschmand

kalt

HAUPTSPEISE

sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken
hausgemachte frische Bauernspätzle
kleine Kartoffelklöße
Apfelrotkohl mit feinen Apfelstückchen und Nelken
Romanesko mit gerösteten Mandelblättchen
dünnes Roastbeef vom Eifel-Rind rosarot gebraten
an Pfeffer-Whisky-Sauce
gebratene Wildschweinkeule an Preiselbeersauce

warm

NACHSPEISE

Panna Cotta an Himbeerspiegel
Aachener Printenmousse
geschmorter Backapfel mit Rosinen
und Mandeln an Vanillesauce

süß

pro Person | 33,90 €



HAUPTSPEISE

in der Pfanne geschwenkte Schupfnudeln
Kartoffelknödel
geschälte Kartoffelchen in Butter
geschwenkt mit Petersilie
feine Gemüseauswahl
feine Lachslasagne mit Spinat und Dill
zarte Hähnchenbrustfilet-Medaillons
goldbraun angebraten an Aprikosensauce
saftiger Jung-Schweinebraten an Barolojus

warm

NACHSPEISE

Herrencreme mit Vanille
und Schokostückchen
Zimtschokoladencreme mit Zimtsternen
Früchtetraum mit Mascarpone und Waldbeeren

kalt

pro Person | 16,90 €

Der umfangreiche Service von KERRES bietet Ihnen alles zum „lecker erleben“.

Von besten Fleischsorten, über kulinarische Leckerbisse, bis hin zum perfekten Menü oder Buffet, bieten wir alles für Ihren Gaumen. Selbstverständlich auch alles für den perfekten Rahmen Ihres kulinarischen Ereignisses.

Von Besteck & Geschirr, über Dekoration, Eventgrillanlagen, oder z.B. Pavillons & VIP-Zelte, organisieren wir alles rund um kleine oder große Feste, sei es Ihre Hochzeit oder Firmenevent.

Perfekte Organisation, Personal für alle Bereiche, sowie Musik und Technik rund um Ihr Fest - wir bieten Ihnen Full-Service.

