



www.c-plus.de



**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

## himmlische Buffets

**VORSPEISE**

Gartenfrischer Blattsalat der Saison  
- Joghurtkräuterdressing  
- Feines Kräuterdressing mit Essig-Öl - vegan -  
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

inkl. 7% MwSt.: **24,90 € / Pers.**  
inkl. 19% MwSt. **27,69 € / 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

inkl. 7% MwSt.: **21,50 € / Pers.**  
inkl. 19% MwSt. **23,91 € / 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

inkl. 7% MwSt.: **26,90 € / Pers.**  
inkl. 19% MwSt. 29,92 € / 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

inkl. 7% MwSt.: **21,50 € / Pers.**  
inkl. 19% MwSt. 23,91 € / Pers.\*



## Weihnachtsbuffet V

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

warm

Zarte Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfelstückchen

Geschmorter Rinderbraten vom Charolais-Rind in deftiger Burgundersauce

Saftiger Jung-Schweinebraten an Pfefferrahmsauce

### NACHSPEISE

Herrencreme mit Vanille & Schokostückchen

Hausgemachter Milchreis mit Zimt

süß

inkl. 7% MwSt.: **13,90 € / Pers.**  
inkl. 19% MwSt. **15,46 € / Pers.\***

## Weihnachtsbuffet VI

ab 25  
Pers.

### 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

Romanesco 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

inkl. 7% MwSt.: **33,90 € / Pers.**  
inkl. 19% MwSt. **37,70 € / Pers.\***



## Weihnachtsbuffet VII

ab 25  
Pers.

### HAUPTSPEISE

In der Pfanne geschwenkte Schupfnudeln

Kartoffelknödel

Geschälte Kartoffelchen in Butter geschwenkt mit Petersilie

Feine Gemüseauswahl

Feine Lachs-Lasagne 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 Zimsternen

Früchtetraum mit Mascarpone und Waldbeeren

süß

inkl. 7% MwSt.: **16,90 € / Pers.**  
inkl. 19% MwSt. **18,80 € / Pers.\***