



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 Lachslassagne 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.***