

FEIERTAGS-BUFFET-BOX

BESTELLANNAHME
BIS 18.12.

Besinnlich genießen

FEIERTAGS-BUFFET BOX 1.1

(4-10 Personen) 🐔

Vorspeise

Hauseigene Antipasti (eingelegte Champignons, Paprika, Zucchini, Tomaten, gefüllte Peperoni) 🌿

Salat von Bleichsellerie, Apfelspalten & Haselnüssen an Zitronenschmand 🌿

Hauptspeise

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken 🌿

Winterliches Ofengemüse (Pastinake, Möhre, Rosenkohl & Schalotten) 🌿

Poulardenbrustfilet, goldbraun gebraten an Calvados-rahmsauce mit Apfelstückchen

Nachspeise

Dunkle Mousse au Chocolat mit Waldbeeren im Glas 🌿

Advents-Tiramisu mit Spekulatius im Glas 🌿

(Preis p.P.) € 26,90

FEIERTAGS-BUFFET BOX 2.1

(4-10 Personen) 🐟

Vorspeise

Vitello Tonnato mit einer Thunfisch-Kaperncreme

Hauseigene Antipasti (eingelegte Champignons, Paprika, Zucchini, Tomaten, gefüllte Peperoni) 🌿

Hauptspeise

Halbwilder Reis 🌿

Blattspinat mit gedünsteten Schalottenwürfeln 🌿

Pochiertes Lachsfiletsteak an Hummersauce

Nachspeise

Bratapfel-Mandelcreme im Glas 🌿

Zimtschokoladen-Mousse im Glas 🌿

(Preis p.P.) € 28,90

FEIERTAGS-BUFFET BOX 3.1

(4-10 Personen) 🐮

Vorspeise

Chicoréesalat mit blauen Trauben 🌿

Entenbrust-Carpaccio rosa gebraten

Hauptspeise

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken 🌿

Kürbisgemüse 🌿

Geschmorter Rinderbraten vom Charolais-Rind an Rotweinkirschjus

Nachspeise

Geschichtete Blaubeer-Mascarpone-Creme im Glas 🌿

Lebkuchencreme mit Zimtkirschen im Glas 🌿

(Preis p.P.) € 25,90

FEIERTAGS-BUFFET BOX 4.1

(4-10 Personen) 🐟

Vorspeise

Beluga-Linsensalat mit Rotkohl, Paprika & Balsamico 🌿

Rote-Beete-Carpaccio mit Fetakäse & Rucola 🌿

Hauptspeise

Tagliatelle gebuttert (helle Bandnudeln) 🌿

Fenchelpüree 🌿

Kabeljau-Steak gebraten an Champagnerkräuterschaum

Nachspeise

Eierlikörschaum auf eingelegten Kirschen im Glas 🌿

Duett von weisser & dunkler Mousse im Glas 🌿

(Preis p.P.) € 29,90

🌿 veggie | 🌿 vegan

Bestellen Sie jetzt für **Heiligabend, die Weihnachtsfeier-tage** oder für **Neujahr** eine unserer himmlischen **Feiertags-Buffer-Boxen** für zu Hause vor.

Frisch zubereitet, als Kaltstarter geliefert. Ihre Bestellungen für alle Festtags-Bufferets nehmen wir bis zum **18.12.2020** gern per Mail an info@kerres-home.de oder telefonisch unter **02405 60 390 39** auf.

Ihre **Feiertags-Buffer Box** oder **Menüs** werden am **24.12.** oder am **31.12. bis 14:00 Uhr** geliefert.

Kein Kochen – kein Spülen – kein Stress an den Feiertagen. Erwärmen Sie einfach und unkompliziert Ihr Buffet an einem der Festtage. Ob Heiligabend, am 1. oder am 2. Weihnachtstag - KERRES zaubert Ihnen ein leckeres und verzehrfertiges Buffet in Ihre Küche.

Bezahlungsmöglichkeiten: Einfach & kontaktlos auf Rechnung. Bei Selbstabholung in Würselen erhalten Sie 5% Rabatt. EC-Kartenzahlung nur in Würselen möglich.

Lieferbedingungen: Ihre Feiertags-Buffer Box wird Ihnen am **24.12.2020** oder am **31.12. in einer Kühlbox als Kaltstarter** geliefert. Das **Feiertags-Buffer** einfach aus der Box nehmen, an einem der Tage erwärmen &

genießen. Weitere Informationen zu unseren **Feiertags-Angeboten** & **KERRES Home** finden Sie in unserem Shop www.kerres-home.de! **Alle Allergene & Zusatzstoffe können Sie in unserem Shop einsehen oder auf Anfrage bei Ihrer Bestellung erfahren.**

Das gesamte KERRES Team wünscht schöne und besinnliche Festtage!

WINTER 3 GANG MENÜ 1.1

In der Menüschale 🐔

Vorspeise

Winterlicher Salat mit Spezialdressing & Vitello Tonnato an Thunfischcreme

Hauptspeise

Pouardenbrust an Calvadosauce, dazu Kartoffelgratinküchlein mit winterlichem Ofengemüse

Nachspeise

Dunkle Mousse au Chocolat mit Waldbeeren im Glas 🌿
Advents-Tiramisu mit Spekulatius im Glas 🌿

(Preis p.P.) € 25,90

WINTER 3 GANG MENÜ 2.1

In der Menüschale 🐟

Vorspeise

Winterlicher Salat mit Weihnachtsdressing & haus-eigene Antipasti-Variation (eingelegte Champignons, Paprika, Zucchini, Tomaten, gefüllte Peperoni) 🌿

Hauptspeise

Pochierter Lachs an Hummerbittersauce mit halbwildem Reis & gedünstetem Spinat

Nachspeise

Bratapfel-Mandel-Creme im Glas 🌿
Zimtschokoladen-Mousse im Glas 🌿

(Preis p.P.) € 28,90

WINTER 3 GANG MENÜ 3.1

In der Menüschale 🐮

Vorspeise

Rucolasalat mit Parmesan, Pinienkernen & Honigsenfdressing & Cherrytomaten mit Mini-Mozzarella & Tomaten-Balsamico-Dressing 🌿

Hauptspeise

Rinderbraten an Rotweinkirschjus, dazu Kartoffelgratinküchlein & Brokkoliröschen mit Mandeln

Nachspeise

Geschichtete Blaubeer-Mascarpone-Creme im Glas 🌿
Lebkuchencreme mit Zimtkirschen im Glas 🌿

(Preis p.P.) € 27,90

WINTER 3 GANG MENÜ 4.1

In der Menüschale 🐔

Vorspeise

Winterlicher Salat mit Spezialdressing & Vitello Tonnato an Thunfischcreme

Hauptspeise

Gebratene Gänsekeule an Bratenjus, dazu Bauernspätzle & Apfel-Rotkohl

Nachspeise

Geschichtete Blaubeer-Mascarpone-Creme im Glas 🌿
Advents-Tiramisu mit Spekulatius im Glas 🌿

(Preis p.P.) € 27,90

WINTER 3 GANG MENÜ 5.1

In der Menüschale 🐔

Vorspeise

Winterlicher Salat mit Weihnachtsdressing & haus-eigene Antipasti-Variation (eingelegte Champignons, Paprika, Zucchini, Tomaten, gefüllte Peperoni) 🌿

Hauptspeise

Maultaschen an Waldpilzsauce mit Preiselbeeren, dazu winterliches Ofengemüse 🌿

Nachspeise

Geschichtete Blaubeer-Mascarpone-Creme im Glas 🌿
Lebkuchencreme mit Zimtkirschen im Glas 🌿

(Preis p.P.) € 23,90

WINTER-GLÄSER IM 500G GLAS

erhältlich bis zum 31.03

Kürbis-Curry-Ingwer-Suppe	€ 5,40
Hühnersuppe mit Einlage	€ 5,90
Hummercremesuppe	€ 6,90
Hühnerfrikassee mit Spargel & Champignons	€ 7,90
Sauerbratengulasch	€ 8,90
Gänsekeule mit Orangenjus 400g	€ 8,90
Eifelwildgulasch	€ 9,90
Rinderroulade 1 Stk 300g	€ 6,90

FEIERTAGS-MENÜSCHALEN

AB 07.12

Auf Tellern angerichtet!

Tellerpfand 5,00€

Rote-Beete-Carpaccio mit Fetakäse & Rucola 🌿	€ 6,90
Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch in einer Thunfisch-Kaperncreme)	€ 7,90
Rinderfilet-Carpaccio mit Parmesan & Pinienkernen an Honigsenfcreme	€ 8,90
Carpaccio vom Lachsfilet mit Dill-Senf-Creme & Parmesan.	€ 9,90

IN DER MENÜSCHALE

AB 07.12

Preise pro Menüschale

Gebratene Entenbrust an Cranberrysauce, Karotten-Rosenkohl-Gemüse & Schupfnudeln	€ 14,90
Geschmorte Hasenkeule an Waldpilz-Preiselbeersauce, Glühwein-Rotkohl & Bauernspätzle	€ 17,90
Braten von der Hirschkalbskeule in Rotwein-Schalottenjus, Mandel-Brokkoli & Süsskartoffelpüree	€ 19,90
Gebratene Gänsekeule an Bratenjus, dazu Bauernspätzle & Apfel-Rotkohl	€ 14,90
Eifelwildgulasch mit Waldpilzen & Preiselbeeren, Rahmwirsing & Semmelklößen	€ 13,90
Zander in Kefir-Limetten-Rahm, Kürbisgemüse & getrüffeltes Kartoffelpüree	€ 18,90
Menüschale Kartoffelgratin fertiggebacken 2 Port. 🌿	€ 6,90

🌿 veggie | 🌿 vegan

*Alle Allergene & Zusatzstoffe können Sie in unserem Shop einsehen oder auf Anfrage bei Ihrer Bestellung erfahren!
KERRES Catering GmbH | Monnetstr. 16 | 52146 Würselen | kerres.eu | info@kerres.eu | 02405 499 6 499

X-MAS GOURMET BOXEN

Für den kleinen Weihnachtsmarkt Zuhause oder als Weihnachtsgruß an alle Mitarbeiter, Geschäftspartner, Kunden oder Freunde und Familie!

Alle Varianten und Infos finden Sie in unserem Shop unter www.kerres-home.de oder kontaktieren Sie uns direkt unter 02405 60 390 39 oder per Mail an info@kerres-home.de!



Alle Standorte findet Ihr unter kerres-home.de

KERRES Hoflädchen

AUS DER REGION 🐔 FÜR DIE REGION

Neu das KERRES Hoflädchen - mit leckeren und frischen Produkten von regionalen Anbietern. Denn regional ist die beste Wahl!