



Kein Cateringservice vom 24. bis 26.12. // am 14.12. ist Bestellstopp für den 20.12. bis 23.12.2023 // nur solange der Vorrat reicht



# Cateringservice



In der Weihnachtszeit bieten wir Ihnen zusätzlich zu unserem normalen Cateringservice-Programm tolle weitere Angebote.

**Unser Weihnachtsangebot gilt vom 21.11. bis zum 23.12.2023!**

## HEISSE SPEISEN:

<b>71961</b> Entenbrust in Orangensoße 1 kg (14 - 16 halbe Entenbrüste) mit 1 l Soße .....	50,49 EUR
<b>71935</b> Gänsekeulen mit Soße 1,5 kg Fleisch (5 - 6 Stück) mit 1 l Soße .....	53,27 EUR
<b>72356</b> Kaninchenkeulen in Rahmsoße 1 kg Fleisch (5 Stück) mit 1 l Soße .....	33,90 EUR
<b>72443</b> Rehragout mit Preiselbeeren in Rotweinsauce 1 kg Fleisch mit 500 ml Soße.....	39,90 EUR

## ZUM SELBSTERWÄRMEN:

<b>71962</b> Entenbrust in Orangensoße 1 kg (14 - 16 halbe Entenbrüste) mit 1 l Soße .....	50,49 EUR
<b>71936</b> Gänsekeulen mit Soße 1,5 kg Fleisch (5 - 6 Stück) mit 1 l Soße .....	53,27 EUR
<b>72357</b> Kaninchenkeulen in Rahmsoße 1 kg Fleisch (5 - 6 Stück) mit 1 l Soße .....	33,90 EUR
<b>72444</b> Rehragout mit Preiselbeeren in Rotweinsauce 1 kg Fleisch mit 500 ml Soße.....	39,90 EUR

## KALTE SPEISEN:

<b>74704</b> Kartoffelsalat nach Hausfrauenart 1 kg.....	14,90 EUR
<b>74724</b> Nudelsalat nach Hausfrauenart 1 kg .....	14,90 EUR
<b>74993</b> Radicchiosalat mit Orange und Nüssen 1 kg.....	23,90 EUR
<b>78113</b> Schnitzchen „Schloss Siebeneichen“ mit Gänserillettes (12 Stück) .....	24,90 EUR
<b>76210</b> Matjessalat mit Apfelvinaigrette 300 g .....	8,90 EUR
<b>77555</b> Nuss-Apfel-Dessert 60 g (ab 10 Stück).....	2,30 EUR

Informationen zu allen anderen Artikeln und Preisen finden Sie in unserem aktuellen Cateringservice-Katalog! Bitte bestellen Sie Cateringservice-Angebote in Ihrer Filiale oder direkt bei unserem Cateringservice-Team, verwenden Sie bitte **nicht** den Bestellzettel auf Seite 65/66.

# Cateringservice Weihnachtsbuffet

Unsere Weihnachtsbuffets gelten vom 21.11. bis zum 23.12.2023!

## 10 PERSONEN

Gänsekeulen mit Soße (5 - 6 Stück)  
Rehragout (1 kg) mit Preiselbeeren  
in Rotweinsauce (500 ml)

Klöße (15 - 20 Stück)  
Rotkraut (1,5 kg)

Fingerfoodplatte

(5 Schweine-Medaillons, 5 Melonenschiffe, 5 Käsehappen)

Miniwraps Putenbrust und Paprika (12 Röllchen)

Schnittchen „Schloss Siebeneichen“

mit Gänserillettes (12 Stk.)

Brathähnchensalat (300 g)

Radicchiosalat mit Orange und Nüssen (1 kg)

Nuss-Apfel-Dessert (je 60 g, 10 Stück)

**244,90 EUR \***

## 20 PERSONEN

Gänsekeulen mit Soße (10 - 12 Stück)  
Rehragout (1 kg) mit Preiselbeeren  
in Rotweinsauce (500 ml)  
Wildlachsfilet auf Gemüse  
mit Kartoffelkruste (14 Stück)

Klöße (15 - 20 Stück, 1 kg)  
Rotkraut (1,5 kg)

Honigmöhrchen (1 kg)

Reis (1,5 kg)

Fingerfoodplatte

(5 Schweine-Medaillons, 5 Melonenschiffe, 5 Käsehappen)

20 Halbe Eier, mit Kaviar und Lachs

Miniwraps Putenbrust und Paprika (12 Röllchen)

Schnittchen „Schloss Siebeneichen“

mit Gänserillettes (12 Stk.)

Brathähnchensalat (300 g)

Radicchiosalat mit Orange und Nüssen (1 kg)

Antipasti (500 g)

Käse-Snack-Platte mit Mango-Dip (500 g)

Nuss-Apfel-Dessert (je 60 g, 10 Stück)

Limetten-Joghurtcreme

mit Himbeermark (je 100 g, 10 Stk.)

**474,90 EUR \***



# Cateringservice Weihnachtsbuffet

## 30 PERSONEN

Gänsekeulen mit Soße (15 - 18 Stück)  
Rehragout (2 kg) mit Preiselbeeren in Rotweinsauce (1 l)  
Wildlachsfilet auf Gemüse  
mit Kartoffelkruste (14 Stück)

Klöße (30 - 40 Stück, 3 kg)  
Rotkraut (3 kg)

Honigmöhrchen (1 kg)

Reis (1,5 kg)

Fingerfoodplatte

(10 Schweine-Medaillons, 10 Melonenschiffe, 10 Käsehappen)

20 Halbe Eier, mit Kaviar und Lachs

Miniwraps Putenbrust und Paprika (24 Röllchen)

Schnittchen „Schloss Siebeneichen“

mit Gänserillettes (24 Stk.)

Brathähnchensalat (300 g)

Radicchiosalat mit Orange und Nüssen (1 kg)

Antipasti (500 g)

Käse-Snack-Platte mit Mango-Dip (500 g)

Tomaten-Mozzarella-Spieße (500 g)

Nuss-Apfel-Dessert (je 60 g, 15 Stück)

Limetten-Joghurtcreme

mit Himbeermark (je 100 g, 15 Stk.)

**704,90 EUR \***

## 40 PERSONEN

Gänsekeulen mit Soße (25 - 30 Stück)  
Rehragout (2 kg) mit Preiselbeeren in Rotweinsauce (1 l)  
Wildlachsfilet auf Gemüse  
mit Kartoffelkruste (14 Stück)

Klöße (30 - 40 Stück, 3 kg)  
Salzkartoffeln (1,5 kg)

Rotkraut (3 kg)

Honigmöhrchen (2 kg)

Reis (1,5 kg)

Fingerfoodplatte

(10 Schweine-Medaillons, 10 Melonenschiffe, 10 Käsehappen)

20 Halbe Eier, mit Kaviar und Lachs

Miniwraps Putenbrust und Paprika (24 Röllchen)

Schnittchen „Schloss Siebeneichen“

mit Gänserillettes (36 Stk.)

Brathähnchensalat (300 g)

Radicchiosalat mit Orange und Nüssen (2 kg)

Antipasti (500 g)

Käse-Snack-Platte mit Mango-Dip (1 kg)

Tomaten-Mozzarella-Spieße (500 g)

Nuss-Apfel-Dessert (je 60 g, 20 Stück)

Limetten-Joghurtcreme

mit Himbeermark (je 100 g, 20 Stk.)

**934,90 EUR \***

\* Preis inkl. 7% MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können vom Produkt abweichen.







# Cateringservice

## Weihnachtsspezialitäten zum Selbsterwärmen

Unsere Weihnachtsangebote gelten vom 21.11. bis zum 23.12.2023!

### GAUMENSCHMAUS

10 PERSONEN

Gänsekeulen (5 - 6 Stk., 1,5 kg) mit Soße (1 l)  
Rehragout (1 kg) mit Preiselbeeren  
in Rotweinsauce (500 ml)

Rotkraut (1,5 kg)  
Salzkartoffeln (1,5 kg)

119,90 EUR \*

### ADVENTSGEDECK

10 PERSONEN

Entenbrust (14 - 16 halbe Entenbrüste, 1 kg)  
mit Orangensauce (1 l)  
Kaninchenkeulen (5 Stk., 1 kg) in Rahmsauce (1 l)

Honigmöhrrchen (1 kg)  
Spätzle (1,5 kg)

104,90 EUR \*



\* Preis inkl. 7% MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können vom Produkt abweichen.



Gänsekeule