

CATERINGSERVICE

Weihnachtsbuffet

Unsere Weihnachtsbuffets gelten vom 10.11. bis zum 23.12.2025!



25,99 EUR
pro Person



10 PERSONEN

Gänsekeulen mit Soße (6 Stück)
Wildgulasch (1 kg) mit Pilzen
in Rotweinsauce (500 ml)
Klöße (18 Stück)
Rotkraut (1,5 kg)
Fingerfoodplatte
(5 Schweine-Medaillons, 5 Melonenschiffe, 5 Käsehäppchen)
Miniwraps Räucherlachs und Blattspinat (12 Röllchen)
Schnittchen „Schloss Siebeneichen“
mit Gänserillettes (12 Stk.)
Enten-Kürbis-Salat (300 g)
Rotkrautsalat (1 kg)
Nuss-Apfel-Dessert (je 60 g, 10 Stück)

259,90 EUR *

20 PERSONEN

Gänsekeulen mit Soße (12 Stück)
Wildgulasch (1 kg) mit Pilzen
in Rotweinsauce (500 ml)
Honigglasiertes Wildlachsfilet
auf Blattspinat (14 Stück)
Klöße (18 Stück)
Wildreis (1,5 kg)
Rotkraut (3 kg)
Honigmöhrrchen (1 kg)
Fingerfoodplatte
(5 Schweine-Medaillons, 5 Melonenschiffe, 5 Käsehäppchen)
Vegetarische Häppchen
(5 Rucola-Pumpnickelpralinen, 5 Käse-Spinat-Röllchen,
5 Canapé mit Tomato-Mozzarella)
Miniwraps Räucherlachs und Blattspinat (12 Röllchen)
Kasslerhähnchen-Reis-Salat (12 Gläschen)
Schnittchen „Schloss Siebeneichen“
mit Gänserillettes (12 Stk.)
Enten-Kürbis-Salat (300 g)
Rotkrautsalat (1 kg)
Antipasti (500 g)
Käse-Snack-Platte mit Mango-Dip (500 g)
Nuss-Apfel-Dessert (je 60 g, 10 Stück)
Buttermilchcreme mit Pfirsichspiegel
(je 100 g, 10 Stk.)

519,80 EUR *

CATERINGSERVICE



30 PERSONEN

Gänsekeulen mit Soße (18 Stück)
Wildgulasch (2 kg) mit Pilzen in Rotweinsauce (1 l)
Honigglasiertes Wildlachsfilet
auf Blattspinat (14 Stück)
Klöße (36 Stück)
Wildreis (1,5 kg)
Rotkraut (3 kg)
Honigmöhrrchen (1 kg)
Fingerfoodplatte
(10 Schweine-Medaillons, 10 Melonenschiffe, 10 Käsehäppchen)
Vegetarische Häppchen
(5 Rucola-Pumpnickelpralinen, 5 Käse-Spinat-Röllchen,
5 Canapé mit Tomato-Mozzarella)
Miniwraps Räucherlachs und Blattspinat
(24 Röllchen)
Kasslerhähnchen-Reis-Salat (12 Gläschen)
Schnittchen „Schloss Siebeneichen“
mit Gänserillettes (24 Stk.)
Enten-Kürbis-Salat (300 g)
Käse-Snack-Platte mit Mango-Dip (500 g)
Rotkrautsalat (1 kg)
Antipasti (500 g)
Tomaten-Mozzarella-Spieße (500 g)
Nuss-Apfel-Dessert (je 60 g, 15 Stück)
Buttermilchcreme mit Pfirsichspiegel
(je 100 g, 15 Stk.)

779,70 EUR *

40 PERSONEN

Gänsekeulen mit Soße (30 Stück)
Wildgulasch (2 kg) mit Pilzen in Rotweinsauce (1 l)
Honigglasiertes Wildlachsfilet
auf Blattspinat (14 Stück)
Klöße (36 Stück)
Salzkartoffeln (1,5 kg)
Wildreis (1,5 kg)
Rotkraut (3 kg)
Honigmöhrrchen (2 kg)
Fingerfoodplatte
(10 Schweine-Medaillons, 10 Melonenschiffe, 10 Käsehäppchen)
Vegetarische Häppchen
(5 Rucola-Pumpnickelpralinen, 5 Käse-Spinat-Röllchen,
5 Canapé mit Tomato-Mozzarella)
Miniwraps Räucherlachs und Blattspinat (24 Röllchen)
Kasslerhähnchen-Reis-Salat (12 Gläschen)
Schnittchen „Schloss Siebeneichen“
mit Gänserillettes (36 Stk.)
Enten-Kürbis-Salat (600 g)
Käse-Snack-Platte mit Mango-Dip (1 kg)
Rotkrautsalat (2 kg)
Antipasti (500 g)
Tomaten-Mozzarella-Spieße (500 g)
Nuss-Apfel-Dessert (je 60 g, 20 Stück)
Buttermilchcreme mit Pfirsichspiegel
(je 100 g, 20 Stk.)

1039,60 EUR *

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

