



# Warme Weihnachtsbuffets

Die Weihnachtszeit ist schon stressig genug?  
Wir kommen lecker! Auch zur Weihnachtszeit:

## Warmes Buffet »Fischfilet & Truthahnbrust«

- Gebratenes Fischfilet auf Wirsingkohl in Rahm
  - Gegrillte Truthahnbrust in Estragonrahmsauce
  - Brokkoligratin in der Mandelkruste 
  - Kartoffel-Rosenkohl-Gratin mit krossen Speck
- ab 10 Personen** Preis pro Person 12,50 € zzgl. MwSt.


## Warmes Buffet »Entenkeulen«

- Geschmorte Entenkeulen mit Wacholderrahmsauce
  - Apfel-Zimt-Rotkohl oder wahlweise geschmorter Rosenkohl sowie Kartoffelklöße 
- ab 10 Personen** Preis pro Person 16,50 € zzgl. MwSt.


## Warmes Buffet »Hirschkalbsrücken«

- Hirschkalbsrücken in der Pfirsich-Lebkuchenkruste, glacierte Christbirnen und hausgemachte Butterspätzle
- ab 10 Personen** Preis pro Person 34,50 € zzgl. MwSt.


## Warmes Buffet »Rinderfilet«


- »Rossini« Rinderfilet mit Trüffel und Gänseleber auf italienischem Röstbrot nappiert mit Barolojus
  - dazu reichen wir Rosmarin-Röstkartoffeln 
- ab 10 Personen** Preis pro Person 34,50 € zzgl. MwSt.

## Warmes Buffet »Grünkohl«

- Geschmorter Grünkohl mit leckerer Kohlwurst sowie glasierter Kasslerücken
  - dazu reichen wir süße Röstkartoffeln und Senf 
- ab 10 Personen** Preis pro Person 12,50 € zzgl. MwSt.  
**Sonderpreis ab 30 Portionen** 9,95 € zzgl. MwSt.

## Warmes Buffet »Schweinebraten«

- Zarter Schweinebraten in Rahmsauce deftiger Apfel-Rotkohl
  - dazu reichen wir Petersilienkartoffeln 
- ab 10 Personen** Preis pro Person 10,95 € zzgl. MwSt.  
**Sonderpreis ab 30 Portionen** 9,95 € zzgl. MwSt.

 = Vegetarisch  = Vegan



## Willkommen

Wir liefern Ihnen köstliches & innovatives Catering – hergestellt aus hochwertigen Frischprodukten von ausgewählten Lieferanten – ganz ohne Fertigprodukte. Wir kochen mit Freude, Liebe und Leidenschaft!

Gerne übernehmen wir auch die gesamte Organisation Ihres Events. Profitieren Sie von unserer 25-jährigen Catering-Erfahrung. Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen maßgeschneiderte Angebote oder erarbeiten günstige Pauschalangebote für Sie.

Damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird, setzen wir auf Individualität, Flexibilität, Transparenz und vor allem Qualität.

Randstraße 7 | 22525 *Hamburg-Stellingen*  
Tel.: 040. 77 44 94 | Fax: 040. 765 84 19

Kurfürstendamm 194 | 10707 *Berlin*  
Tel.: 030. 64 07 77 77 | Fax: 030. 67 94 77 80

Straße der Einheit 102 | 14612 *Falkensee*  
Tel: 03322/125 54 69 | Fax: 03322/125 54 70

[info@tiffanys.de](mailto:info@tiffanys.de) | [www.tiffanys.de](http://www.tiffanys.de)



PARTYSERVICE

×  
MOBILIAR

×  
LOCATION

×  
ZELTE

×  
DEKORATION

×  
PERSONAL

*Qualität & Phantasie*

WWW.TIFFANYS.DE








Unser Highlight für Ihr Winter-Event:

# Weihnachtsfestbuffet


## Kaltes Buffet

- Im Ganzen gebackenes Lachsfilet in einer Honig-Zimt-Kruste
- Gemischte Räucherfischplatte mit Preiselbeermeerrettich
- Tatar von schottischem Lachs mit Avocados


- Getrüffelte Filetmedaillons mit Lebercremeparfait
- Glacierte Entenfilettranchen mit gratinierten Feigen
- Zarter Schweinerücken, gefüllt mit Backpflaumen, in der Roquefortkruste

- Winterpilze in Portweinreduktion 
- Gebackene Auberginen geschichtet mit Zucchini 
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Walnusspesto 
- Salat von gerösteter Hähnchenbrust und Paprika mit Chili Sauce

## Warmes Buffet »Vorschlag 1«



- Gebratenes Fischfilet auf Wirsingkohl in Rahm
- Gegrillte Truthahnbrust in Estragonrahmsauce
- Broccoligratin in der Mandelkruste 
- Kartoffel-Rosenkohl-Gratin mit krossen Speck

## oder Warmes Buffet »Vorschlag 2«

- Geschmorte Entenkeulen mit Wacholderrahmsauce
- Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce mit glacierten Schalotten
- Apfel-Zimt-Rotkohl oder wahlweise geschmorter Rosenkohl sowie Kartoffelklöße 

## oder Warmes Buffet »Vorschlag 3«

(Aufpreis 9,50 € / Person)

- Hirschkalbsrücken in der Pfirsich-Lebkuchenkruste
- glacierte Christbirnen und hausgemachte Butterspätzle 
- Filet »Rossini« Rinderfilet mit Trüffel und Gänseleber auf italienischem Röstbrot nappiert mit Barolojus
- dazu reichen wir Rosmarin-Röstkartoffeln 

## Dessert

- Weißes Mousse au Chocolat mit Rumfrüchten und Schlagsahne
- Creme von Gewürzkaffe und Schokolade mit Bratapfelkompott
- Gemischte Brotauswahl mit aufgeschlagener Butter




Lieferbar ab 30 Personen

Preis pro Person: 29,50 € zzgl. MwSt.

Sonderpreis ab 80 Personen: 24,50 € zzgl. MwSt.

 = Vegetarisch  = Vegan

# Kalte Weihnachts-Schlemmerplatte

- Gemischte Räucherfischplatte mit Preiselbeermeerrettich
- Tatar von schottischem Lachs mit Avocados
- Getrüffelte Filetmedaillons mit Lebercremeparfait
- Glacierte Entenfilettranchen mit gratinierten Feigen
- Winterpilze in Portweinreduktion 
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Walnusspesto 
- Gemischtes Brotsortiment mit dekoriertes Butter 

Lieferbar ab 10 Personen

Preis pro Person: 17,95 € zzgl. MwSt.

 = Vegetarisch  = Vegan

