

SILVESTERBUFFET I

Tomaten-Büffelmozzarella-Platte
mit Basilikumpesto

Bunter gemischter Salat
mit verschiedenen Dressings

Kartoffelsalat und Nudelsalat

Bauernsalat mit Fetakäse

Diverse Baguette und Brotsorten
mit Butter und Kräuterbutter

Backschinken mit Malzbiersauce
dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree

Gyrosbraten mit Tzatziki
dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat

Preis pro Person 19,50 €

SILVESTERBUFFET II

Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola
und Balsamicocreme

Marinierte Garnelen auf einem getrüffelten
Rote-Linsen-Salat mit Steinpilzen

Melone ummantelt mit Serranoschinken,

Roastbeef mit mariniertem Gemüse
und Remouladensauce,

dazu reichen wir Partybrötchen, verschiedene
Baguettesorten und eine Auswahl
an mediterraner Butter

Hähnchenbrustfiletspieß
auf Fenchel-Paprikagemüse
mit Rosmaringnocchi

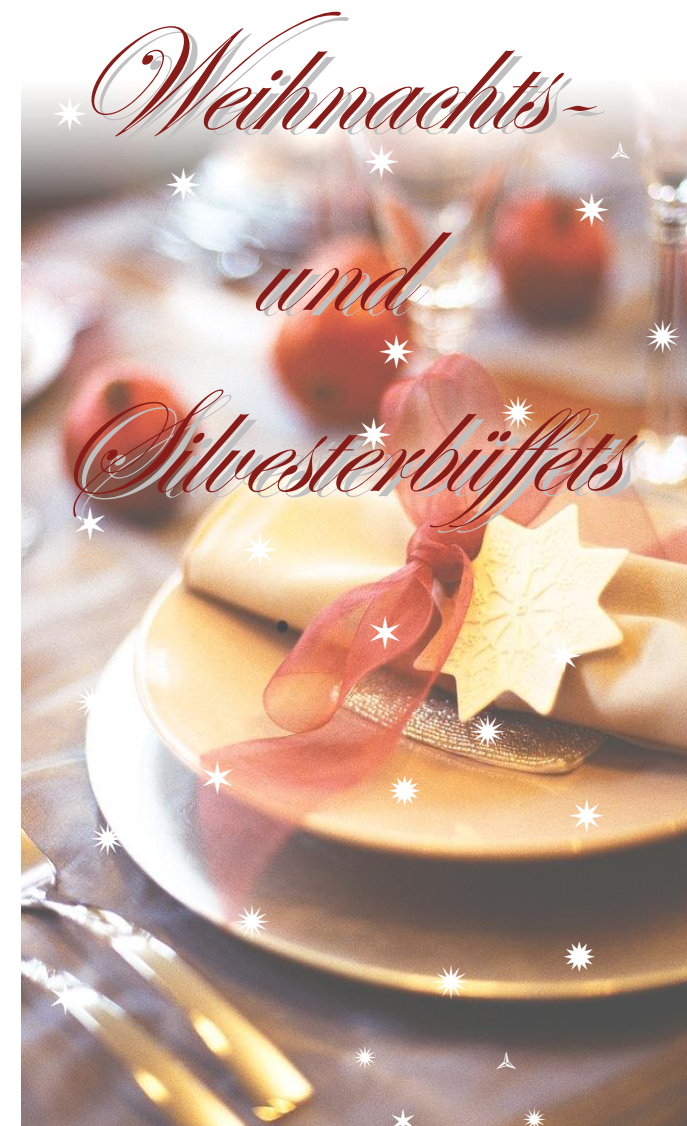
Kalbsgeschnetzeltes in Weißweinrahm
mit Champignons und Butterspätzle

Gebackener Kartoffelstrudel mit Frischkäse und
gratinierten Artischocken

Vanillecreme mit Thymian und Ananas-Chutney,
gebackene Apfeltasche mit Mohnbutter

Preis pro Person 26,50 €

eks
catering



eks

Evangelische Krankenhaus Service GmbH

Bertha-Benz-Str. 7 · D-26160 Bad Zwischenahn
Tel. 04403 62440-0 · Fax 04403 62440-66
Web www.eks-online.de · Email info@eks-online.de



WEIHNACHTSBUFFET

kalter Teil

Fischspezialitäten aus dem Buchenrauch
mit Meerrettichdip und feinem Gurkensalat

Raviolisalat mit buntem Gemüse
und rotem Pestodressing

Bunter gemischter Salat
mit verschiedenen Dressings

Brot und Butter

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Maultascheneinlage

warmer Teil

Rinderroulade im Glühweinjus gegart

Hirschgulasch mit Waldpilzen

Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Apfelrotkohl

Butterkartoffeln und Semmelknödel

Dessert

Bratapfelcreme mit Zimt

Spekulatiusmousse mit Waldbeeren

Preis pro Person 23,90 €

WEIHNACHTSMENÜ I

Suppe

Maronen-Zimtsuppe
mit krossem Speckwürfel und Sherry

Hauptgang

Entenbraten von der Cherry-Valley-Ente
ausgelöst, zerteilt und mit Honig glasiert
dazu Rosenkohl mit Semmelbröselbutter
und Rotkohl

Zweierlei Knödel und Orangenjus

Dessert

Zimtmousse mit Pflaumenkompott

Preis pro Person 19,50 €

G Ä N S E E S S E N

(6 P E R S O N E N)

Eine „Ganze Gans“ mit einer Apfelfüllung,
mit Apfelrotkohl und Rosenkohl,
dazu Preiselbeerbirnen und Maronen,
Salzkartoffeln und Klößen

Zimt-Mousse mit Pflaumenkompott

125,00 € für 6 Personen

WEIHNACHTSMENÜ II

kalter Teil

Eingelegtes Gemüse, winterlich parfümiert
dazu gebratene Garnelen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Bunter Salat mit zwei verschiedenen Dressings

warmer Teil

Gebratener Zander mit Mangold,
Kräutergemüsereis und Senfsauce

Geschmorter Wildschweinbraten
mit Wacholderrahmsauce,

Speckwirsing und Kartoffelgratin

Dessert

Bratapfelcreme mit Zimt

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

dazu Baguette und Butter

Preis pro Person 28,90 €

E N T E

½ Ente mit Orangensauce,

Apfelrotkohl und Speck-Rosenkohl,

dazu Kartoffelknödel und Salzkartoffeln

Preis pro Person 16,80 €