

Weihnachtsbuffets 2016

(gültig ab 30 Personen)



KONTAKT:

Frau Chantal Hubert
Meeting & Event Manager
+49 651 999 3 522
chantal.hubert@parkplaza-trier.de

Frau Monika Wald
Meeting & Event Assistant
+49 651 999 3 421
monika.wald@parkplaza-trier.de



Weihnachtsbuffet „CASPAR“

€ 49,00 pro Person

VORSPEISEN

★ Salat von Garnelen und Avocado und Koriander

A1, A3, A4, A11,

★ Medaillons vom Kalb mit Lebermousse und Früchten

A1, A3, A4

★ hausgeräucherte Entenbrust auf Gewürz Couscous

A2, A3, A4, A9, A12, A14 (Mandeln, Walnuss)

★ Winterliche Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings

A1, A2, A3, A4, A5, A12, A13, A14 (Mandeln, Walnuss)

SUPPE

★ Hummersuppe mit Vanille und Honig

A1, A3, A4, A10, A11

HAUPTGÄNGE

★ Rosa gebratene Hochrippe vom Black Angus Australien

A1, A2, A3, A4, A13

★ Die besten Stücke der Gans

A1, A3

★ Gebratenes Saint Pierre Filet auf Glühweinsauce mit glasierten Maronen

A1, A2, A3, A4, A13

★ Winterliche Gemüseauswahl (Vanillekarotten, Rotkohl, Blumenkohl mit Bröselbutter)

A2, A3, A4, A14 (Mandeln)

★ Kartoffelstampf

A3

★ Serviettenknödel mit Spekulatius-Butter

A2, A3, A13, A14 (Mandel)

★ Gratin von der Süsskartoffel

A1, A3, A14 (Mandeln)

DESSERTS

★ Nougatmousse auf Karamellsauce

A1, A3, A7, A9, A13, A14 (Mandel, Walnuss)

★ Bratäpfel mit Marzipan und Rum gebacken

A1, A3, A7, A9, A12, A14 (Mandel, Walnuss)

★ Gemischter Käse mit Feigensenf

A3, A5

Allergene

A1: Sulfite | A2: Gluten (Weizen) | A3: Laktose | A4: Sellerie | A5: Senf | A6: Mollusken | A7: Lupine | A8: Sesam | A9: Soja | A10: Fisch | A11: Krustentiere | A12: Erdnüsse | A13: Ei | A14: Schalenfrucht

Weihnachtsbuffet „MELCHIOR“

€ 39,00 pro Person

VORSPEISEN

- ★ Pastete vom Hirsch und Reh mit CumberlandsaUCE

A1, A2, A3, A4, A5, A13, A14 (Pinie)

- ★ Melonengondel mit Bündner Fleisch und Grana Padano

A3 Nitrit

- ★ Winterliche Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings

A1, A2, A3, A4, A5, A12, A13, A14 (Mandeln, Walnuss)

SUPPE

- ★ Zwiebelsuppe mit Käsecrôutons

A1, A2, A3, A13

HAUPTGÄNGE

- ★ Gebratenes Lachsfilet auf einem Potpourri von Bohnen

A1, A2, A3, A4, A10

- ★ Im ganzen gebratenes Roastbeef auf Glühweinjus

A1, A3, A4

- ★ Winterliche Gemüseauswahl, z.B.: Rotkohl, Speckbohnen, Mandelbrokkoli

A2, A3, A4, A13, A14 (Mandeln)

- ★ Kartoffelstampf mit Zitrone und Maronen

A3,

- ★ In Zwiebeln und Speck geröstete kleine Kartoffeln

A3, Nitritpökelsalz

DESSERTS

- ★ Marmorierte Mousse au Chocolat

A2, A3, A13, A14 (Mandel, Walnuss)

- ★ Warme belgische Waffeln mit Vanillesauce

A2, A3, A13

- ★ Pflaumenragout mit Mandelsauce

A1, A3, A13

Allergene

A1: Sulfite | A2: Gluten (Weizen) | A3: Laktose | A4: Sellerie | A5: Senf | A6: Mollusken | A7: Lupine | A8: Sesam | A9: Soja | A10: Fisch | A11: Krustentiere | A12: Erdnüsse | A13: Ei | A14: Schalenfrucht

Weihnachtsbuffet „BALTHASAR“

€ 34,50 pro Person

VORSPEISEN

★ Gebratene Maishähnchenbrust mit Cumberlandsoße
A1, A3

★ Pollo Tonnato mit Lebkuchen und Minze
A1, A3, A4, A5, A13

★ Winterliche Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings
A1, A2, A3, A4, A5, A12, A13, A14 (Mandeln, Walnuß)

SUPPE

★ Maronensuppe mit Cocos
A1, A2, A3

HAUPTGÄNGE

★ Im Ganzen gebratene Schweinefilet mit Dörripflaumen gefüllt,
auf Cognacrahmsauce mit frischen Kräutern
A1, A3, A4

★ Pochiertes Filet vom Kabeljau in Rieslingsauce
A1, A3, A4, A5, A10

★ Winterliche Gemüseauswahl, z.B. Fenchelgemüse, Rosenkohl
A2, A3, A4, A13, A14 (Mandeln)

★ Kartoffel-Selleriegratin
A3, A4

★ Polentagriesschnitten
A2, A3

DESSERTS

★ Zimtmousse mit glasierten Birnen
A3, A13

★ Rotes Beerenragout mit Zimt und Vanillesauce
A1, A3, A13

Allergene

A1: Sulfid | A2: Gluten (Weizen) | A3: Laktose | A4: Sellerie | A5: Senf | A6: Mollusken | A7: Lupine | A8: Sesam | A9: Soja | A10: Fisch | A11: Krustentiere | A12: Erdnüsse | A13: Ei | A14: Schalenfrucht