

# Weihnachtsbuffets

(buchbar ab 40 Personen)



  
PARKPLAZA  
TRIER

## Wählen Sie das passende Buffet für Ihre Feier!

Beachten Sie bitte etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste. Alle hier aufgeführten Menüs sind nur mit vorheriger Reservierung bei unserer Bankettabteilung buchbar und nicht á la carte im Plaza Grill Restaurant erhältlich.

### Kontakt:

**Frau Nadine Zub**

Meeting & Event Operations Manager

+49 651 999 3 421

[nadine.zub@parkplaza-trier.de](mailto:nadine.zub@parkplaza-trier.de)

# Buffet "Caspar"

€ 79,00 pro Person

## VORSPEISEN

- ★ Am Buffet geschnittener Serranoschinken mit hausgemachten Mixed Pickles  
A11, Nitritpökelsalz
- ★ Salat mit Garnelen, Avocado, Pinienkernen und Koriander  
A5, A7a, A9, A11
- ★ Hausgemachte Pastrami auf Pimientos de Patron mit frischen Kräutern  
A9, Nitritpökelsalz
- ★ Hausgebeizter Lachs mit Creme Fraiche und gerührten Preiselbeeren  
A3, A6
- ★ Winterliche Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings  
A1, A2, A4, A6, A8, A9, A11

## SUPPE

- ★ Consommé Double mit Markklößchen und Gemüsewürfeln  
A1, A4, A6, A8, A11

## HAUPTSPEISEN

- ★ Filet Wellington mit Demi-Glace  
A1, A4, A6, A8, Nitritpökelsalz
- ★ Gebratenes Filet vom St. Pierre auf geschmortem Fenchel, Safransauce  
A3, A4, A6, A8, A11



# Buffet "Caspar"

- ★ Entenbrust mit Lebkuchen  
A8, A11
- ★ Winterliche Gemüseauswahl: bsw. Vanillekarotten,  
Rotkohl, Blumenkohl mit Bröselbutter  
A4, A6, A7b
- ★ Yorkshire Pudding mit brauner Butter und Rosmarin  
A1, A4, A6
- ★ Serviettenknödel mit getrockneten Aprikosen  
A1, A4, A6, A7b
- ★ Gnocchi von der roten Bete und gebräunte Butter  
A1, A4, A6
- ★ Trüffel-Risotto aus dem Parmesanleib  
A1, A3, A6, A8, A11

## DESSERTS

- ★ Grießpudding mit Zimt  
A1, A4, A6
- ★ Mousse au Chocolat von der Ruby Schokolade  
A1, A6, A7b, A7c, A10
- ★ Schokoladenbrunnen mit zweierlei belgischer  
Kuvertüre und frischem Obst  
A6, A7b, A7c
- ★ New York Cheese Cake mit Erdnussbutter  
A1, A2, A4, A6
- ★ Gemischter Käse vom Gröner Hof mit Feigensenf  
A4, A6, A9

### Allergene:

A1 : Ei | A2 : Erdnüsse | A3 : Fisch | A4 : Gluten | A5 : Krebstiere | A6: Laktose | A7:  
Schalenfrüchte | A7a : Pinienkerne | A7b : Mandel | A7c : Walnüsse | A8 : Sellerie | A9: Senf |  
A10 : Soja | A11: Sulfid | A12 : Sesam



# Buffet "Melchior"

€ 65,00 pro Person

## VORSPEISEN

- ★ Am Buffet geschnittener Coppa Schinken mit Melonengondeln  
Nitritpökelsalz
- ★ Vitello Tonato mit frittierten Kapern und Parmesanhobel  
A1, A3, A6, A8, A9, A11
- ★ Grüner Cous Cous Salat mit getrocknetem Obst  
A6, A8, A11
- ★ Medaillons vom Kalb mit Lebermousse und Früchten  
A3, A4, A5
- ★ Winterliche Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings  
A1, A2, A4, A6, A8, A9, A11

## SUPPE

- ★ Consommé von der Ente mit Estragonklößchen  
A5, A6, A8, A11

## HAUPTSPEISEN

- ★ Gebratenes Filet vom Lachs mit gepickelten Gurken und Kräuterschaum  
A3, A4, A6, A8, A11
- ★ Im Ganzen gebratene Hochrippe mit Glühweinsauce  
A6, A8, A11





# Buffet "Melchior"

- ★ Winterliche Gemüseauswahl, z.B. Rotkohl, Speckbohnen, Mandelbrokkoli  
A1, A4, A6, A7b, A8
- ★ Süßkartoffelstampf mit Vanille und Kokos  
A6, A8
- ★ Gebackene Serviettenknödel mit Waldpilzen gefüllt  
A1, A4, A6
- ★ Pasta aus dem Parmesanleib mit verschiedenen Garnituren  
A1, A3, A4, A6

## DESSERTS

- ★ Mousse vom belgischen Nougat mit glasierter Birne  
A1, A6, A7b, A7c
- ★ Gemischter Käse vom Gröner Hof mit Feigensenf  
A4, A6, A9
- ★ Gebackener Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rumrosinen  
A1, A4, A6, A7b, A11
- ★ Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten  
A6, A7b, A7c

### Allergene:

A1 : Ei | A2 : Erdnüsse | A3 : Fisch | A4 : Gluten | A5 : Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte | A7a : Pinienkerne | A7b : Mandel | A7c : Walnüsse | A8 : Sellerie | A9: Senf | A10 : Soja | A11: Sulfid | A12 : Sesam



# Buffet "Balthasar"

€ 49,00 pro Person

## VORSPEISEN

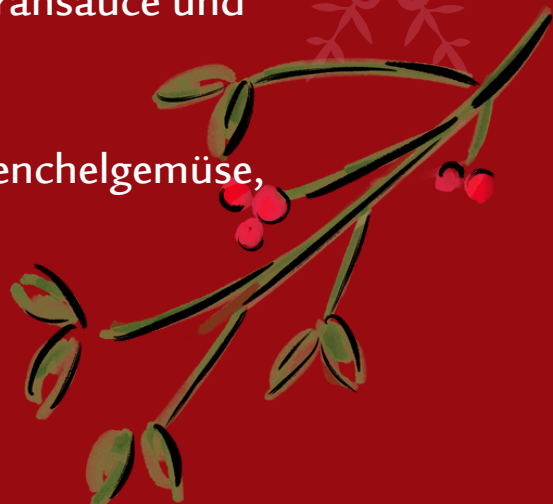
- ★ Salat vom Pulpo mit Artischocken und confierten Limetten  
A9, A11
- ★ Geräucherte Rinderhüfte kalt aufgeschnitten mit Sesam und Sushiessig  
A10, A11, A12
- ★ Winterliche Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings  
A1, A2, A4, A6, A8, A9, A11

## SUPPE

- ★ Cremesuppe vom Grana Padano mit geschmorten Sot l'y Laisse  
A6, A8, A11

## HAUPTSPEISEN

- Geschmorter Rindersauerbraten mit Rosinen und Mandeln  
A7b, A8, A11
- Pochiertes Filet vom Zander mit Safransauce und geschmortem Fenchel  
★ A3, A4, A6, A8, A11
- Winterliche Gemüseauswahl bsw. Fenchelgemüse, Rosenkohl  
★ A3, A4, A6, A8, A11



# Buffet "Balthasar"

- ★ Kartoffelknödel mit Croutons  
A4, A6
- ★ Kartoffelstampf mit Sternanis und Koriandersamen  
A6

## DESSERTS

- ★ Mousse von der weißen Schokolade mit Kumquat  
A1, A6, A7b, A7c, A11
- ★ Glasierte Pflaumen mit Glühwein und Mandelsauce  
A1, A6, A7b, A8
- ★ Gemischter Käse vom Gröner Hof mit Feigensenf  
A4, A6, A9

### Allergene:

A1 : Ei | A2 : Erdnüsse | A3 : Fisch | A4 : Gluten | A5 : Krebstiere | A6: Laktose | A7:  
Schalenfrüchte | A7a : Pinienkerne | A7b : Mandel | A7c : Walnüsse | A8 : Sellerie | A9: Senf |  
A10 : Soja | A11: Sulfid | A12 : Sesam

