

Weihnachtsbüffets 2017

(gültig ab 30 Personen)



KONTAKT:

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

Herr Can Davranalp
Meeting & Event Coordinator
+49 651 999 3 421
can.davranalp@parkplaza-trier.de



Weihnachtsbuffet „CASPAR“

€ 69,00 pro Person

VORSPEISEN

★ Am Buffet geschnittener Serranoschinken mit Melonengondel
Nitritpökelsalz

★ Salat vom Oktopus mit Artischocken und getrockneten Tomaten
A5 (Moluske), A8, A11

★ Medaillons vom Kalb mit Lebermousse und Früchten
A6, A11, Nitritpökeösalz

★ Hausgebeizter Lachs mit Sternanis
Vanille, Limetten-Mayonnaise
A1, A5, A6, A9

★ Winterliche Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings
A1, A4, A6, A7 (Erdnüsse), A8, A9, A11

SUPPE

★ Klassische Oxtail
Gemüse & Sherry
A1, A8, A11

HAUPTGÄNGE

★ Filet Wellington vom Black Angus Australien
Demi-Glace
A1, A4, A6, A8, Nitritpökelsalt

★ Die besten Stücke der Gans
A8, A11

★ Winterliche Gemüseauswahl
Vanillekarotten, Rotkohl, Blumenkohl mit Bröselbutter
A4, A6, A7b

★ Yorkshire Pudding mit brauner Butter und Rosmarin
A1, A4, A6

★ Serviettenknödel mit Spekulatius-Butter
A1, A4, A6, A7b

★ Gnocchi vom Hokaido mit Chili und Butter geröstet
A1, A4, A6

★ Trüffel-Risotto aus dem Parmesanleib
A1, A3, A6, A8, A11

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

DESSERTS

★ Crème Brûlée mit Tonkabohne

A1, A6

★ Orangen-Panna-Cotta mit Kumquats und Chili

A46, A11

★ New York Cheese Cake

A1, A4, A6

★ Gemischter Käse vom Gröner Hof mit Feigensenf

A4, A6, A9

★ Schokoladenbrunnen mit zweierlei belgischer Kuvertüre und frischem Obst

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

Weihnachtsbuffet „MELCHIOR“

€ 54,50 pro Person

VORSPEISEN

★ Am Buffet geschnittener Serranoschinken mit Melonengondel

Nitritpökelsalz

★ Vitello Tonnato

A1, A3, A6, A8, A9, A11

★ Winterliche Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings

A1, A4, A6, A7 (Erdnüsse), A8, A9, A11

SUPPE

★ Hummersuppe mit Vanille und Blütenhonig

A5, A6, A8, A11

HAUPTGÄNGE

★ Gebratenes Filet vom Steinbeißer mit gepickeltem Kürbis und Kräuterschaum

A3, A4, A6, A8, A11

★ Im Ganzen gebratenes Prime Rib vom US Black Angus
mit zweierlei hausgemachter Butter

A6

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

A1, A4, A6, A7b, A8

★ Kartoffel-Sellerie Gratin mit Zitronenthymian

A6, A8

★ Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Piment
In Salbeibutter geschwenkt

A1, A4, A6

★ Pasta aus dem Parmesanlaib mit verschiedenen Garnituren

A1, A3, A4, A6

DESSERTS

★ Mousse vom belgischen Nougat mit konfierten Mandeln

A1, A6, A7b, A7c

★ Gemischter Käse vom Gröner Hof mit Feigensenf

A4, A6, A9

★ Bayrische Creme mit glasiertem Möhren-Ingwer-Chutney

A1, A6, 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

Weihnachtsbuffet „BALTHASAR“

€ 39,00 pro Person

VORSPEISEN

★ Tatar und Tranchen vom geräuchertem Lachs mit englischer Senf-Mayonnaise

A1, A3, A6, A9

★ Rosa gebratene Entenbrust auf Waldorf Salat

A1, A6, A7c, A9

★ Winterliche Rohkostsalate und verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Dressings

A1, A4, A6, A7 (Erdnüsse), A8, A9, A11

SUPPE

★ Karotten-Ingwersuppe mit Kokos

A6, A8

HAUPTGÄNGE

★ Geschmorter Sauerbraten vom Rind
mit Rosinen und Mandeln

A7b, A8, A11

★ Gebratenes Filet vom Norweger-Lachs
Auf Limetten-Minzsauce

A3, A4, A6, A8 A11

★ Winterliche Gemüseauswahl
Fenchelgemüse, Rosenkohl, etc.

A1, A4, A6, A7b A8

★ Kartoffelknödel mit gerösteten Semmelbrösel

A4, A6

★ Risotto von der Perlgraupe
Mit Safran und Parmesan

A4, A6, A8

DESSERTS

★ Mousse au Chocolat mit Lebkuchen

A1, A6, A7b, A7c

★ 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