

Weihnachts – und Advent Mini Menü #4 Lieferbar vom 01.12.25 – 10.01.26

Mini Menü #4

Advent & Weihnachten 2025

Bestellbar ab 6 Personen, erweiterbar in 2er Schritten

Das Menü ist heiß & Tischfertig angerichtet in Keramik Pfannen und Schüsseln.

Einfach abholen, auspacken, servieren und genießen

Vorspeisen:

Klare kräftige Brühe vom heimischen Wild Mit gehackten Gemüsen, frischen Kräutern & fluffigen Eierflocken, dazu frische Baguette Aufschnitte & Mini Brot Sticks & unsere Hausmarke Preiselbeer Schmalz <u>Hauptgerichte</u>

> Krosse Keulen von der Ente in pikanter weihnachtlicher Sauce gebacken

> > ***

Roulade vom Rind mit klassischer Füllung, halbiert angerichtet und in würzig – pikanter Sauce gebacken

Frikassee mal anders:

Chicken Filet Medaillons, gebacken in pikanter Sauce mit gehackten Kapern, Spargelabschnitten & Champignons

<u>Beilagen</u>

Rotkohl nach Omas Rezept Blumenkohl in Kräuterbutter & Petersilien Pesto

Kleine Kartoffelklöße Würzige Kartoffel Gnocchi aus der Pfanne

Dessert:

Tiramisu in der Gasform mit fruchtiger Note Mini Pancakes Spießchen mit Apfelmus & Vanille Sauce

<u>Preis</u>

36,20 € pro Person

Deichblick Location & Buffett Manufakturl Iserbegka 20, 06895 Zahna-Elster I Sende an: 0163.86 89 220 Whats App

Dieses Menü enthält pro Person: 950 Gramm

200 gr. Vorspeisen

300 gr. Fleisch

200 gr. Beilagen

150 gr. Gemüse

100 gr. Dessert

Preis: 36,20 € pro Person

Bestellen Sie dieses Menü über unseren Buffett Baukasten

https://www.partyservice-flex.de/

Dieses Menü erhalten Sie in Thermoboxen,

heiß und essfertig.

Mini Menüs sind NUR mit Abholung im Deichblick buchbar.