

# www.settele-catering.com

Private Feierlichkeiten  
Konferenzen  
Messen



Betriebsgastronomie  
Catering  
Events



Eder Catering Company GmbH - Dornierstraße 11 - 89231 Neu-Ulm  
Telefon: 0731/834 - 56 - Fax: 0731/834 - 81 - E-Mail: info@settele-catering.com



## **Weihnachtsbuffet – O-Tannenbaum**

### **Vorspeisen Buffet:**

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsahne auf glasierten Zuckerschotengemüse

Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade

Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Antipasti, gegrilltes und in Olivenöl eingelegtes Gemüse (Tomaten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Pilze)

Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln und feinem Rehrücken

Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken

Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

Ackersalat an hausgemachten Dressing

Baguette hell und dunkel mit Aufstrichen

\*\*\*

### **Hauptgang Buffet**

Kalbsrücken an Kräutern gebacken Life am Buffet tranchiert mit Kürbis-Kartoffelgratin und glasierte Möhrchen

Goldbraun gebratene Gänsekeule mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce und Kartoffelknödel

Saftige Hirschkalbsrückensteaks in einer fruchtigen Preiselbeer-Rahm-Sauce und Haselnusspätzle

Heilbuttfilet auf Koriander-Rahmblattspinat mit Wildreis

\*\*\*

### **Dessert Buffet**

Vanille-Mascarponecreme mit karamellisierten Apfelschnitzen

Bratapfel mit Nussfüllung und Zimt-Vanillecreme

Lebkuchen Panna-Cotta im Gläschen

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Pfirsicheiscreme

Preis pro Person 37,50 EUR netto

## **Weihnachtsbuffet – Sterntaler**

### **Vorspeisen Buffet:**

Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto  
Vielfältige Antipastivariationen mit Edelsalami und Schinkenspezialitäten  
Vitello Tonnato in pikanter Thunfisch-Kapern-Sauce  
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen-Sesamconfit  
Ruccolasalat mit Mozzarella, geröstete Walnusskerne & Orangen – Mango Dressing  
Orangen- Karottensalat an Honig- Vinaigrette  
Bunter Garnelencocktail mit Granatapfelkernen  
Brotkorb und Butter

\*\*\*

### **Hauptgang Buffet**

Ganzes Roastbeef im Kräutermantel mit Sauce Bernaise und cremiges Kartoffelgratin  
Hirschkalbsgulasch mit Schwammerl und Semmelknödel  
Goldbraun gebratene Gänsekeule mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce und Rosenkohl  
und Spätzle  
Lachs auf Tomatenragout mit Parpadelle Nudeln in Pesto

\*\*\*

### **Dessert Buffet**

Crêpe mit Orangensauce und Pistazieneiscreme  
Lebkuchentiramisu mit Sauerkirschen und karamellisierten Mandeln  
Mousse au Chocolat mit kandierten Früchten  
Dampfnudel mit Mohnbutter und Vanillesauce

### **Käse:**

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Preis pro Person 38,50 EUR netto

## **Weihnachtsbuffet – Stille Nacht**

### **Vorspeisen Buffet:**

Schwarzwälder Schinkenspezialitäten und Rindersaftschinken  
Caesar Salad mit Parmesanspänen und Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef an  
Caesar-Dressing  
Tranchen von der Putenbrust in Sesam mit süß-saurem Kürbisgemüse  
Schottisches Lachsfilet mariniert in Orangen-Whiskey auf Ratatouillegemüse  
Marinierter Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse  
Mozzarella auf gebratenen Zucchini und Cocktailtomaten mit klassischem  
Balsamicodressing  
Winterliche Blattsalate mit Kernen und hauseigenem French Dressing  
Brotvariation mit Aufstrichen

\*\*\*

### **Hauptgang Buffet**

Im ganzen gebratener Hirschkalbsrücken mit einer edlen Pfifferling-Rahm-Sauce und  
Marktgemüse  
Kalbsrahmbraten an Pfeffer-Cassis-Soße und geschabten Eierspätzle  
Tandoori Poularde mit Wokgemüse und Zucchini-Kartoffelgratin  
Wolfsbarsch auf Wirsinggemüse mit getrüffeltem Ricottaravioli

\*\*\*

### **Dessert Buffet**

Christstollen-Mascarpone-Creme  
Spekulatius-Schokoladen-Mousse  
Baumkuchenterrine mit Fruchtragout und Vanilleeiscrème  
Topfenknöderl mit süßen Brösel und Zimt-Zwetschkenröster

### **Käse:**

Internationale Käseleckerein mit Früchten garniert  
Baguette und Ciabatta

Preis pro Person: 34,50 EUR netto

## **Weihnachtsbuffet – Nussknacker**

### **Vorspeisen Buffet:**

Hähnchenbrustsalat mit gerösteten Pinienkernen und Orangen-Zimt-Dressing

Auswahl an Räucherfischen und Terrinen mit Senf-Dillcreme und Sahnemeerrettich

Mediterrane platte mit gemischten Antipasti, Parmaschinken hauchdünn, Bresaola mit Frucht Chutney

Salatbar: knackige Blattsalate der Saison, frische Karottenraspel, Sprossen und Keimemix, Tomaten, Gurken, Blaukrautsalat , frische Kräuter, Mais und bunte frische Paprika, Cocktailsahnedressing und Kräutervinaigrette

Brotkorb und Aufstriche

\*\*\*

### **Hauptgang Buffet**

Goldbraun gebratene Barbarie Entenbrust mit einer Rahmsauce dazu hausgemachtes Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf und hausgemachte Spätzle

oder

Gegrillte Lachstranchen in Pernod–Sauce mit Wildreis und getrüffeltem Wirsinggemüse

\*\*\*\*

### **Dessert Buffet**

Pfirsich-Mandelcreme mit Marzipan

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Geeister Christstollen mit Mandel und Rumtöpfchen

Preis pro Person: 26,40 EUR netto

## **Gala Weihnachts Menü I**

Tomatenessenz mit Quarkknockerl und frischen Basilikum

Carpaccio vom Black Angus mit Rucola-Pinienkernsalat  
und Parmesanspänen

Zart rosa gebratenes Kalbsfilet auf Madeira-Trüffel Jus mit  
geschmorten Zucchini dazu Pilz-Risotto

Creme Brulée flambiert mit Früchten

Preis pro Person: 44,50 EUR netto

## **Gala Weihnachts Menü II**

Rosa gebratene Brust von der Barbarie Ente an Apfel-Calvadossauce  
auf Alblinsen und Feldsalat

Getrüffelte Veloute von der Sellerie in der Knolle serviert

Feine Rehrückenmedaillons gebraten mit einer eleganten Wacholder-Sauce  
dazu Bratapfel-Rotkohl und Herzoginkartoffeln

Lasagne von der weißen Schokolade mit flambierten Früchten

Preis pro Person: 39,50 EUR netto

## **6 Gang Weihnachts Menü**

- Amuse Geule - Thunfisch im schwarzen Sesammantel auf Wakamesalat
- Maispoularde sous vide gegart auf Kräutersalat mit Brombeerchutney
- Cappuccino von der Strauchtomate mit frischen Basilikumnocken und Gin-Sahne
  - Kräuter Risotto mit Jakobsmuschel und Kerbel
  - Hausgemachtes Zwetschgeneis mit Rum-Brombeeren
- Rinderfilet medium gebraten und gegrillte Riesengambas mit getrüffeltem Süßkartoffelgratin und winterlichen Gemüsebouquet
- Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Ananascarpaccio und Mohn-Joghurtcreme

Bereits auf den Tischen eingedeckt:

Partybrötchen mit gesalzener Butter und Kürbisaufstrich

Preis pro Person: 68,50 EUR netto