

# 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-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln

Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken

Nudelsalat mit Cocktailltomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

Salatbar: Ackersalat mit Croutons, frische Karottenraspel, Tomaten, Gurken, Blaukrautsalat, frische Kräuter, Mais und bunte frische Paprika, Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

Baguette hell und dunkel mit Aufstrichen

\*\*\*

### **Hauptgang Buffet**

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

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

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

Heilbutt Filet auf Koriander-Rahmblattspinat mit Kräutersoße und 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

Ab 60 Personen - Preis pro Person 37,50 EUR netto

## **Weihnachtsbuffet – Sterntaler**

### **Vorspeisen Buffet:**

Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto  
Vielfältige Antipasti Variationen mit Edelsalami und Schinkenspezialitäten  
Vitello Tonnato in pikanter Thunfisch-Kapern-Sauce  
Ziegenkäsetaler mit Kräutern im Parmaschinkenmantel  
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Orangen-Sesamconfit und Rucola Salat  
Orangen- Karottensalat an Honigmarinade  
Bunter Garnelencocktail mit Granatapfelkernen  
Feld- und Wildkräutersalat mit geröstete Walnusskerne & Orangen – fruchtiges Dressing  
Salatbar: Tomaten, Gurken, Blaukrautsalat, frische Kräuter, Mais und bunte frische  
Paprika, Joghurdressing und Kräutervinaigrette

Brotkorb und Butter

\*\*\*

### **Hauptgang Buffet**

Ganzes Roastbeef im Kräutermantel mit Portwein-Schalottensoße  
und cremiges Kartoffelgratin  
Wildgulasch mit Schwammerl und Semmelknödel, dazu Preiselbeerbirne  
Goldbraun gebratene Gänsekeule mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce  
und Rosenkohl und Spätzle  
Lachstranche gegrillt 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

Ab 70 Personen - Preis pro Person 39,50 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

Salatbar: Winterliche Blattsalate der Saison, frische Karottenraspel, Tomaten, Gurken, Blaukrautsalat, frische Kräuter, Mais und bunte frische Paprika, Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

Brotvariation mit Aufstrichen

\*\*\*

### **Hauptgang Buffet**

Kalbsbraten und Schweinefilet in Pfeffer-Cassis-Soße und geschabten Eierspätzle

Hirschkalbsbraten mit einer edlen Pfifferling-Rahm-Sauce und Marktgemüse

Tandoori Poularde mit Wokgemüse und Zucchini-Kartoffelgratin

Wolfsbarsch auf Wirsinggemüse mit getrüffeltem Ricotta Ravioli

\*\*\*

### **Dessert Buffet**

Christstollen-Mascarpone-Creme

Spekulatius-Schokoladen-Mousse

Baumkuchenterrine mit Fruchtragout und Vanilleeiscreme

Topfenknöderl mit süßen Brösel und Zimt-Zwetschkenröster

### **Käse:**

Internationale Käseleckerein mit Früchten garniert, dazu Baguette und Ciabatta

Ab 60 Personen - Preis pro Person: 35,50 EUR netto

## **Weihnachtsbuffet – Nussknacker**

### **Vorspeisen Buffet:**

Auswahl an Räucherfischen und Terrinen mit Senf-Dillcreme und Sahnemeerrettich

Hähnchenbrustsalat mit gerösteten Pinienkernen und Orangen-Zimt-Dressing

Mediterrane platte mit gemischten Antipasti

Parmaschinken hauchdünn geschnitten mit Melone und Frucht Chutney

Salatbar: Winterliche Blattsalate der Saison, frische Karottenraspel, Tomaten, Gurken, Blaukrautsalat, frische Kräuter, Mais und bunte frische Paprika, Joghurtdressing 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

Gefüllte Zucchini mit Gewürz-Couscous und Tomatenragout

\*\*\*\*

### **Dessert Buffet**

Pfirsich-Mandelcreme mit Marzipan

Heißer Bratapfel mit Nussfüllung

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Eisvariation mit Mandel, Rosinen, Nüssen und Rumtöpfchen

Ab 50 Personen - Preis pro Person: 26,50 EUR netto

## **Weihnachtsbuffet – Traditionell**

### **Vorspeisen Buffet:**

FRISCH AUS DEM MEER

Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce  
Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce ·  
Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahne-Meerrettich

Carpaccio vom Iberico Schweinefilet mit gehobelten Parmesanspänen,  
Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl

Variation vom Geflügel mit Barbarieenten Brust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt,  
zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust mit Ananas

Salatbar: Winterliche Blattsalate der Saison, frische Karottenraspel, Tomaten, Gurken,  
Blaukrautsalat, frische Kräuter, Mais und bunte frische Paprika, Joghurtdressing und  
Kräutervinaigrette

Brotkorb und Aufstriche

\*\*\*

### **Hauptgang Buffet**

Kalbskeule saftig gebacken am Buffet tranchiert mit Steinpilzrahmsoße,  
dazu in Butter geschwenkte Eierspätzle und Marktgemüse

Mild geräucherter Schinken-Braten im Brotmantel  
mit einer kräftigen Rosmarin-Bratensauce, Scheiben  
vom Serviettenknödel und Bayerisch Kraut

Ganzes Zanderfilet in Olivenöl gebraten dazu Kresse-Sauce  
mit kleinen Kartoffeln in der Schale

\*\*\*\*

### **Dessert Buffet**

Bayerisch Creme, dazu rotes Beerenragout mit Vanillesoße  
Cassis-Sorbet mit frischen Früchten

Traditioneller Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Staubzucker und Pflaumenmus  
Weißes Schokoladenmousse mit Bratapfelkompott

Ab 70 Personen - Preis pro Person: 29,70 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

Crème Brûlée flambiert mit Früchten

Bereits auf den Tischen eingedeckt: Partybrötchen mit gesalzener Butter und Aufstrich

Preis pro Person: 44,50 EUR netto

## **Gala Weihnachts Menü II**

Rosa gebratene Brust von der Barbarie Ente an Apfel-Calvadosauce  
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

Bereits auf den Tischen eingedeckt: Partybrötchen mit gesalzener Butter und Aufstrich

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