

# Menü-Angebot

Weihnachten & Silvester  
vom 24. - 31. Dezember 2020

## Bestellungen:

min. 10 Tage vor dem Datum  
per Mail: info@partyservice.be  
per Telefon: +32 (0) 80 643 068

## Kunde:

Name: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
Telefon: \_\_\_\_\_  
Datum:  24.12.2020  25.12.2020  
 26.12.2020  31.12.2020

HÄPPCHEN	Preis	Anzahl
<b>Kalte Häppchen</b>		
Blumenkohlcrème mit Curry & Scampis		
Gebeizter Lachs mit roter Beete, Sellerie & Yuzu		
Belugalinsensalat mit Liebstöckel, Granatapfel & Ente		
<b>Warme Häppchen</b>		
Krokette mit Quinoa, Wild & Preiselbeeren		
Jakobsmuschel mit Topinambour, Apfel & Haselnuss		
Quiche Lorraine		
<i>Häppchen nach Absprache vegetarisch möglich</i> ✓		
<b>Kalte &amp; warme Häppchen - 6 Stück</b>	10€	
<b>Kalte Häppchen - 3 Stück</b>	6€	
<b>Warme Häppchen - 3 Stück</b>	6€	

SUPPEN (1 Liter)	Preis	Anzahl
Wildconsommé mit Einlage	12€	
Rosenkohl - Currysuppe ✓	10€	
Bisque mit Scampis & Flusskrebse	18€	
Geflügelcrèmesuppe	13€	

VORSPEISEN	Preis	Anzahl
<b>Kalte Vorspeisen</b>		
Hausgemachte Wildterrine auf winterlichem Salat mit Zwiebelkonfitüre	14€	
Ondenvaller Forellentörtchen mit Erbse	14€	
Couscoussalat mit grünem Pesto & Feta ✓	13€	
<b>Warme Vorspeisen</b>		
Kabeljau auf Pastinakenpüree mit Wirsing	15€	
Rotbarsch auf Sprossengemüse mit Mango - Currysoße	15€	
Fischlasagne mit Thaicurry & Kokosmilch	15€	
Perlgraupenrisotto mit karamelisiertem Iberico Schwein	15€	

HAUPTSPEISEN	Preis	Anzahl
<b>Wellington vom Reh</b> Waldpilzsoße	28€	
<b>Rinderfilet „Château Briand“</b> Trüffeljus	23€	
<b>Poularde mit Raz el Hannout &amp; getrockneten Früchten</b> Orientalischer Jus	20€	
<b>Lachs mit Seeteufel im Briqueteig</b> Zitronengras - Weißweinsoße	23€	
<b>Vegetarisches Risotto mit Grillgemüse &amp; Tofu</b> ✓	16€	
<i>Alle Hauptgerichte verstehen sich inkl. Gemüse &amp; 1 Beilage (außer das Risotto)</i>		
<b>Beilagen</b>		
Kartoffelgratin		
Kroketten - 6 Stück		
Spätzle		

KINDERMENÜ	Preis	Anzahl
Kalbschnitzel mit Püree & Apfelkompott Dessert: Schokomousse		
<b>Preis pro Person</b>	18€	

KALTES BUFFET	Preis	Anzahl
Lachsgalantine		
Seeteufel mit Orange & Curry		
Geräucherte Forelle mit Meerrettich		
Scampis mit frischen Kräutern		
Tomate gefüllt mit Flusskrebse		
Wildterrine		
Poularde gefüllt mit Maronen & Pilzen		
Roastbeef vom Rinderfilet		
Schinken mit Melone		
Kalbsrolle mit Pesto		
Verschiedene Salate & Rohkost		
Soßen & Brot		
<b>Preis pro Person</b>	38€	

DESSERT	Preis	Anzahl
Schokolade - Grand Marnier - Orange	10€	
Spekulatius - Karamell - Haselnuss	10€	
Apfel - Zimt - Mascarpone	8€	
Glasierter Möhrenkuchen mit Quarkcrème	8€	

## ENDSUMME

Wir bedanken uns bei unseren Kunden  
& wünschen allen ein schönes Weihnachtsfest,  
sowie ein gutes neues Jahr!

Präsentkörbe ab 50€ auf Anfrage möglich

## Abholung:

Schmidt Culina PGmbH  
Bahnhofstraße 5 | B-4760 BÜLLINGEN  
von 9 - 12 Uhr | Silvester von 9 - 16 Uhr