

Weihnachten beginnt nicht erst am 24. Dezember!

Ostholthoff's Winter Wonderland

**Das Buffet für die Vorweihnachtszeit · Gültig bis Samstag, 21.12.2024
Ab 20 Personen**

Warme Gerichte

Brust und Keule von der Barberie-Ente mit Orangen-Sauce
Unsere hausgemachten gebratenen Semmelknödel
Schnitzel in Nuss-Kruste gebraten auf Waldpilzragout
Schweinemedallions mit Pfirsichen und Frischkäse-Pfeffersauce überbacken
Winterliche Gemüseauswahl
Kräuter-Drillinge

Kalte Gerichte

Winter Antipasti mit gebratenem Blumenkohl und mariniertes Rote Beete
Pulled Lachsfilet mit Limette und Dill an Schwarzbrot
Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost und Blattsalaten
Chicken-Drum-Sticks mit Sweet-Ananas-Chilli-Sauce
Fladenbrote und Mini-Brötchen mit Salzbutter

Dessert

Warmer Birnen-Pflaumen-Crumble mit Schoko-Rum-Sauce
Bratapfel-Creme mit Zimt und Mandel-Makronen

**28,50 €
pro Person**

Fischplatte (optional)

Knoblauch-Garnelen, Stremellachs, Graved Lachs, Räucher Aal
und Matjes-Trio aus Emden, verschiedene Saucen, fein garniert

**8,50 €
pro Person**

Catering & Party-Service 

Ostholthoff

Anlieferungspauschalen:
Aschendorf 10,00 €, Papenburg 20,00 €, weitere Ziele auf Anfrage
Leihgeschirr 5,00 €/Person

Fünf gute Gründe, warum Sie sich für Ostholthoff entscheiden sollten:

1

Wir verarbeiten nur Qualitätsfleisch aus unserer Region bzw. aus Deutschland.
Unser Wildbret stammt aus heimischen Revieren.

2

In unserer Feinkostküche werden täglich frische Salate aus Obst und Gemüse hergestellt.
Von Hand geschnitzt, geschnitten und gesteckt, dekorieren wir unsere kalten Platten kunstvoll. Unsere Antipasti-Produkte marinieren wir in Eigenregie.

3

Sämtliche Schokoladen-Mousses und Crèmes stellen wir aus belgischer Edel-Schokolade sowie mit frischer Sahne her. Basis unserer Obstplatten, Fruchtcrèmes und Fruchttoppings sind ebenso ausschließlich Früchte oder Fruchtmark.

4

In unserer warmen Küche zaubern zehn Köche nach deutscher und internationaler Kochkunst beste Fleisch-, Fisch- und Gefügelgerichte aus regionalen Zutaten.
Alle Soßen und Suppen sind hausgemacht.

5

Da bei uns alle Rohprodukte aus hiesiger und streng kontrollierter Herstellung stammen, genießen Sie alles frei von Konservierungsstoffen und lernen ein vollkommen aromatisches und natürliches Geschmackserlebnis kennen.

Das garantieren wir Ihnen!

André und Petra Tierling

und das Team vom Party-Service Ostholthoff

Catering & Party-Service

Ostholthoff