

Das perfekte Büffet für die Vorweihnachtszeit
Gültig bis zum 22.12.2025 · Ab 15 Personen

Kleines Adventsbuffet

Warme Speisen

Honig glasierter, gefüllter Lummerbraten mit Pflaumen
Kleine Hähnchenschnitzel mit Waldpilzsauce
Steakpfanne (Rind und Schweinemedallions
mit frischen Champignons und Baconstreifen)
Rosenkohl, Rotkohl und Mandel-Broccoli
Kartoffel-Drillinge in Kräuterbutter geschwenkt
Kartoffelgratin

Kalte Speisen

Wacholdergeräuchte Forellenfilets
mit Preiselbeer-Meerrettich-Schaum
Graved Lachsrollchen mit Frischkäse und Kresse
Luftgerockneter Schinken mit Feigen und Melone
Winterliche Salatauswahl
Antipasti
Baguette und Kräuterbutter

Dessert

Weihnachtliche Mascarpone-Zimt-Creme mit Glühwein-Kirschen
Mandel-Marzipan-Tiramisu mit Schokolade

29,50 €/Person

Anlieferungspauschalen:

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

Catering & Party-Service



Ostholthoff

Emdener Straße 19 a · 26871 Aschendorf · Telefon (04962) 16 80 · www.catering-ostholthoff.de

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 Fruchtmarmelade.

4

In unserer warmen Küche zaubern zehn Köche nach deutscher und internationaler Kochkunst beste Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte 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