



59,90 EUR
zzgl. MwSt.
pro Person*

Auf ein erfolgreiches 2010!

Zum Beginn des neuen Jahres servieren wir Ihnen eine Bilanz, die Ihnen gefallen wird. Denn für nur 59,90 EUR zzgl. MwSt. pro Person* verwöhnen wir Sie mit einem exklusiven Catering. Sie wählen zwischen zwei unterschiedlichen Buffets und wir versprechen Ihnen ein gelungenes Jahresauftaktevent. Nennen Sie uns einfach den gewünschten Ort im Großraum Hamburg für Ihre erste Veranstaltung im neuen Jahr und wir kümmern uns um alles andere: von Gaumenfreunden über Geschirr, Ausstattung, Dekoration bis zum Service – bei uns ist alles inklusive. Sie erreichen uns per E-Mail: info@brunckhorst-catering.de, Fax an 040 / 540 66 17 und telefonisch unter 040 / 55 20 36-0. Wir freuen uns auf Sie!

*Das Angebot gilt für 5 Stunden Veranstaltungsdauer und mindestens 50 Gäste. Natürlich können Sie auch gerne länger feiern. Für jede Verlängerungsstunde berechnen wir pro Person 4,00 EUR zzgl. MwSt. Aktionszeitraum: Januar bis 31. März 2010

 **BRUNCKHORST**
www.brunckhorst-catering.de

Unsere Empfehlungen zum neuen Jahr:

I.GAUMENFREUDEN 2010

Auftakt

Frühlingsalat mit Weintrauben und Schafskäse in Zitronen Vinaigrette

Gefüllte Mini-Paprika mit Couscous, Feigen, Datteln und Koriander

Pochierter Lachs in Meerrettich Sauce

Hähnchensalat mit Avocado und Tomate

Kleine Sahne-Frikadellen auf Linsensalat mit Gemüse und Senf Dip

Brotauswahl mit Basilikum Dip



Hauptgang

BowlFood

Kalbsragout mit grünem Spargel, Kartoffelperlen und Möhren

Fischcurry mit knackigen Bambussprossen in Kokosmilch mit Basmatireis



Finale

Cranberry-Kirsch Crumble mit Vanille Sauce

Internationale Käseauswahl mit Feigensenf

II.GAUMENFREUDEN 2010

Auftakt

Bunter Salat der Saison mit Frühlingskräutern, Früchten, Zitronen-Basilikum Dressing

Pasta Salat mit gebratenen Pilzen, Mozzarella und Koriander-Petersilien Pesto

Süßkartoffel-Quiche mit Salbei und Joghurt Dip

Exotischer Fischsalat mit Mango, Ingwer und gerösteten Kokosflocken

Schweinefilet mit Ingwer und Honig auf geschmortem Fenchelsalat

Brotauswahl mit Zitronenbutter, Schnittlauch Dip



Hauptgang

BowlFood

Leichter Frühlingsschmmtopf mit getrockneten Aprikosen, Chili und Couscous

Kabeljauragout mit Kartoffeln und Frühlingszwiebeln



Finale

Bailey-Mousse mit Bananenchutney und Pistazien Sauce

Käseauswahl mit Quittengelee

Eine Auswahl an leichten Quark Dips und hausgebackenem Brot ist auf den Tischen eingesetzt.
Getränke: Aperol-Sprizz zum Empfang, Prosecco, Bier, Rot- und Weißwein, Softdrinks, Wasser und Kaffee