



Weihnachtsbuffet 1

Vorspeise

*kleines Salatbuffet mit Balsamicodressing
Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika*

Hauptgang

*Rinderschmorbraten mit Lebkuchensauce
dazu Rotkohl und Spätzle*

*Pastaroulade gefüllt mit
Kürbis, Spinat und Ricotta
an einer hausgemachten
Tomaten-Kräuter-Sauce*

Dessert

Schoko-Zimt-Mousse

*Preis pro Person: 19,00 €
Zzgl Equipment pro Person: 3,00 €*

Bestellungen ab 15 Personen

und bitte 7 Tage vor Wunschlieferung!

Zusatzkosten:

*Buffetpersonal inkl. Auf- und Abbau
Pro Mitarbeiter 24,90 € / h
Lieferung & Abholung innerhalb Nürnbergs
Pauschal: 40,00 €*

Bestellungen an
gabi.sanna@gelbes-haus.de oder
01577 - 600 98 91 oder 0172 - 822 80 96
(auch Whatsapp möglich)

Weihnachtsbuffet 2

Vorspeise

*Kürbissuppe in der Terrine
mit frischem Baguette*

Hauptgang

*Gebratene Gänsebrust
oder*

¼ Bauernente

mit Kloß und Blaukraut

*Gebratenes Karpfenfilet
mit Petersilienkartoffeln und
Birnen-Pfeffer-Sauce*

*Pilzknödel mit Rahmspinat
und Knusperzwiebeln*

Dessert

*Lebkuchen Mousse
Orangencreme*

*Preis pro Person: 25,00 €
Zzgl Equipment pro Person: 3,00 €*



Weihnachtsbuffet 3

Vorspeise

Winterlicher Salatteller mit Sherry-Hühnchen,
Trauben-Most-Dressing und Blätterteigsternen

Hauptgang

Entenfrikadelle mit Rotkrautsalat
und eingelegten Orangen-Honig-Feigen

Fränkische Forelle im Ofen gebacken
mit Kräutern, Kirschtomaten und Mandeln
dazu gebackene Kartoffeln

Dessert

Bratapfel-Schicht-Dessert

Spekulatius Tiramisu

Preis pro Person: 19,00 €
Zzgl Equipment pro Person: 3,00 €

*Bestellungen ab 15 Personen
und bitte 7 Tage vor Wunschlieferung!*

Bestellungen an
gabi.sanna@gelbes-haus.de oder
01577 - 600 98 91 oder
0172 - 822 80 96
(auch Whatsapp möglich)

Zusatzkosten:

Buffetpersonal inkl. Auf- und Abbau
Pro Mitarbeiter 24,90 € / h
Lieferung & Abholung innerhalb Nürnbergs
Pauschal: 40,00 €