

Festliche Vielfalt

Vorspeise:

Kürbiscremesuppe mit Ingwer
Verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen
(in Terrinen am Tisch)

Hauptspeisen:

Fränkisches Schweinefilet
mit Pfeffer-Soße und Kartoffelgratin

Gebratenes Lachsfilet mit aromatischer Honig-Senf-Kruste
dazu Wildreis und winterliches Gemüse

Cremige Kürbis-Gnocchi
mit Salbei und italienischem Grana Padano

Dessert:

Panna Cotta
mit fruchtigen Punschkirschen

Preis pro Person € 36,90

Weihnachten auf fränkische Art

Vorspeise:

*Samtige Kartoffel-Lauch-Cremesuppe
mit knusprigem Bauernspeck vom fränkischen Hausschwein
(in Terrinen am Tisch)*

Frisches Bauernbrot

Hauptspeisen:

*Festliche Weihnachtsente mit Apfel-Semmelfüllung
dazu Geflügelsoße, Kartoffelklöße und fruchtiger Rotkohl*

*Fränkisches Schäuferle
mit kräftiger Biersoße dazu Kartoffelklöße und Rahmwirsing*

*Hausgemachte Käsespätzle
mit würzigem Bergkäse, knusprigen Röstzwiebeln
und frischen Kräutern verfeinert*

Dessert:

*Schokoladen-Lebkuchenmousse
mit feinen winterlichen Gewürzen*

*Warmer Zwetschgen-Crumble
mit Zimt und feiner Vanillesoße*

Preis pro Person € 39,90

Wald und Winter

Vorspeise:

*Pastinakencremesuppe
mit karamellisierten Apfelwürfeln und Kräutercroutons
(in Terrinen am Tisch)*

Hauptspeisen:

*Zart geschmorter Hirschbraten mit Preiselbeerjus
dazu Kartoffelgratin und geschwenkter Rosenkohl*

*Saftige Hähnchenbrust im Kräutermantel
mit feiner Rahmsoße, Bandnudeln und winterlichem Gemüse*

*In Nussbutter geschwenkte Kartoffelgnocchi
mit Maronen, Blattspinat und Parmesan*

Dessert:

*Lauwarmer Apfel-Brombeer-Crumble
mit fruchtigen Beeren und knusprigen Streuseln*

*Gebrannte Mandel Panna Cotta
mit Amaretto verfeinert*

Preis pro Person € 43,90

Winterliche Genussreise

Vorspeise:

*Cremige Maronen-Suppe
mit Thymian und gerösteten Haselnüssen
(in Terrinen am Tisch)*

Steinofenbaguette

Hauptspeisen:

*Zart Geschmorte Rinderbäckchen
in kräftiger Rotweinsauce dazu Kartoffel-Sellerie-Stampf
und glasierte Winterkarotten*

*Gebratenes Zanderfilet auf Wirsingbett
mit Zitronenbuttersoße dazu Kräuterkartoffeln*

*Gefüllter Hokkaidokürbis
mit würzigem Hirtenkäse und frischen Kräutern*

Dessert

*Bratapfel-Tiramisu
mit winterlichen Gewürzen und feinem Bratapfelragout*

*Spekulatius-Parfait
mit heißen Kirschen*

Preis pro Person: €44,90

Weihnachten wie bei Oma

Vorspeise:

Feldsalat mit gebratener Birne

dazu karamellisierte Walnüsse und Ziegenkäse und Honig-Balsamico-Dressing

Steinofenbaguette

Hauptspeise:

Geschmorte Gänsebrust aus dem Ofen

mit Orangenthymian-Jus, Herzoginkartoffeln und sautierten Pastinaken

Hausgemachte Rinderrouladen

mit Kräutertjus, Kartoffelklöße und grünen Speckbohnen

Cremige Waldpilzpfanne

mit Serviettenknödeln

Dessert:

Weißes Schokoladenmousse

mit Mandarinenragout und Pistaziencrunch

Preis pro Person € 46,90

Weihnachtszauber

Vorspeise:

Cremige Schwarzwurzelsuppe
verfeinert mit aromatischem Kräuteröl
-in Terrinen am Tisch-

Hauptspeise:

Zartes Wildschweinragout mit Waldpilzen
in kräftiger Rotweinsauce, dazu hausgemachte Serviettenknödel
und Apfelrotkohl

Rosa gebratenes Roastbeef (wird vor Ort tranchiert)
mit Bratensoße, Kräuterbutter,
Kartoffelgratin und winterlicher Gemüseplatte

Goldbraune Lachsforellefilet-Tranchen auf Gemüsebett
mit Kräutersahnesauce und Petersilienkartoffeln

Veganer Maronen-Walnuss-Braten
mit karamellisierten Zwiebeln an Polentaschnitten und Rosmarin-Jus

Dessert:

Tonkabohnen-Crème-Caramel
verführerisch cremig mit feinem Tonkabohnenaroma

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
dazu Zimtpflaumen

Preis pro Person € 54,90

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Upgrade!

*Zartes Rosa gebratenes Filet vom Charolaisrind anstelle unseres Rosa gebratenes Roastbeef
und
See-Saibling-Filet anstelle der goldbraune Lachsforellefilet-Tranchen*

Weitere weihnachtliche Gerichte:

Suppen:

*Festliche Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Wurzelgemüse*

*Cremige Steinpilzsuppe
mit Kräutercroutons*

*Kartoffel-Sellerie-Cremesuppe
mit knusprigem Speck*

*Essenz vom Wild mit Wurzelgemüse
und Kräuterflädle*

Kalte und warme Vorspeisen

*Winterlicher Blattsalat mit Granatapfel,
Orangenfilets und Honig-Senf-Dressing*

*Rote-Bete-Carpaccio
mit Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen*

*Hausgemachte Wildterrinerne
mit Preiselbeeren*

*Wintersalat
mit gebratenen Waldpilzen und Kräutervinaigrette*

*Lauwarmer Ziegenkäse
mit Honig und Thymian*

Hauptgänge

*Zarter Rinderbraten an Lebkuchensoße
mit Semmelknödel
und weihnachtlichen Rotkohl*

*Zartes Schweinefilet im Speckmantel
mit Whiskey-Rahm-Soße
dazu Kartoffelgratin und glasierte Karotten*

*Zart geschmorter Kalbsbraten mit Morchelrahmsoße
dazu hausgemachte Spätzle und glasiertes Wurzelgemüse*

*Geschmorte Ochsenbäckchen mit Schalottenjus
dazu cremiger Kartoffelstampf und glasierte Karotten*

*Zarte Perlhuhnbrust mit Cognacrahmsoße
dazu Kräuterrisotto und gebratene Pilze*

*Hähnchenroulade mit Spinat und Frischkäse
dazu Kräuterrahmsoße und Kartoffelgratin*

*Gebratenes Saiblingsfilet mit Mandelbutter
dazu Kartoffel-Maronen-Stampf und winterliches Gemüse*

*Kabeljaufilet mit Kräuterkruste
dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln*

Vegetarische und vegane Hauptgänge

*Gefüllte Wirsingroulade mit Maronen und Pilzen
dazu Kräuterjus und Kartoffelstampf*

*Cremiges Steinpilzrisotto mit Parmesan
dazu gebratene Kräuterseitlinge*

*Ricotta-Spinat-Ravioli
mit Salbeibutter und gerösteten Haselnüssen*

*Gefüllter Butternusskürbis
mit Kartoffelecken und Kräuterrahmsoße*

Fruchtige und winterliche Desserts

*Panna Cotta
mit Punschkirschen*

*Winterliches Birnenkompott
mit Vanilleparfait*

*Feine Maronen-Vermicelli
mit Schokoladensplittern*

*Zimt-Mascarpone-Creme
mit karamellisierten Äpfeln*

*Nougatparfait
mit winterlichen Beeren*

Allgemeine Informationen:

Alle Preise beziehen sich auf eine Bestellung ab 30 Personen.

Der Buffetaufbau, inkl. Equipment und Beschilderung sind im Preis inbegriffen.

Für die Lieferung berechnen wir generell eine Kilometerpauschale von € 1,00 je Kilometer ab Zeilitzheim und zurück.

Bei Lieferungen unter 350,00 € NETTO Auftragswert fällt zusätzlich pro Anfahrt eine Pauschale von € 30,00 an.

Die Rücklieferung erfolgt durch den Veranstalter am Folgetag bis 13 Uhr.

Das Equipment muss ohne Essensreste und vorgereinigt sein. Sollte das Equipment nicht vorgereinigt zurückgebracht werden, fällt eine Pauschale in Höhe von 50,00 € für den für uns erhöhten Reinigungsaufwand an. Für eine zusätzliche Essensresteentsorgung erlauben wir uns ebenfalls 50,00 € in Rechnung zu stellen.

Auf Anfrage können wir Ihnen To-Go-Behälter zum umfüllen der übrig gebliebenen Speisen, zur Verfügung stellen. Diese werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet!

Wird eine Rückholung durch das Geniesserwerk gewünscht, werden wir eine Fahrtpauschale von € 30,00 verrechnen, sowie je Kilometer € 1,00 ab Zeilitzheim und zurück.

Durch die schriftliche Auftragsbestätigung des Veranstalters werden die AGB sowie die Datenschutzerklärung des Geniesserwerks (siehe homepage: www.geniesserwerk.de) anerkannt.

Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Stand September 2026

GENIESSERWERK Catering- & Partyservice

Bianca & Michael Ehwalt GbR

Krautheimerstraße 6
97509 Zeilitzheim

Kontakt:

Telefon: 09381-84 64 710

Telefax: 09381-84 64 711

E-Mail: service@geniesserwerk.de