

Hockenheim-Ring GmbH · Postfach 1106 · D-68754 Hockenheim

Buffetauswahl Winter 2019 / 2020 für Weihnachtsfeiern u.ä.
(gültig vom 01.11.2019 – 28.02.2020)

Buffet 1 „Start-Ziel“

Melone mit luftgetrocknetem Landschinken
Variation vom norwegischen Lachs an Meerrettich-Sahne
Tomate mit Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto



Rotkrautsalat mit Äpfeln, Selleriesalat mit gerösteten Walnußkernen,
Feldsalat mit Speckkrusteln, Karottensalat mit frischer Ananas,
verschiedene Blattsalate mit Kartoffelrahmdressing

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter



Gänsekraftbrühe mit Maronen



Wildgulasch mit Preiselbeeren
Welsfilet mit Dill-Sabayone
Champignon-Kräuterragout
dazu
Kartoffelgratin, Semmelknödel, Gemüserais
Apfelrotkohl, Mandelbroccoli, Wirsinggemüse



Lebkuchencreme mit marinierten Schattenmorellen
Weihnachtsgebäck und Lebkuchen

€ 32,50 pro Person

(€ 38,68 p.P. inkl. Mwst.)

- ab 20 Personen buchbar -

Hockenheim-Ring GmbH

Postfach 1106 · D-68754 Hockenheim · Tel.: +49 (0)6205 950-0 · Fax: +49 (0)6205 950-299 · www.hockenheimring.de
Geschäftsführer: Jochen Nerpel, Jorn Teske · Vorsitzender der Gesellschafterversammlung: Oberbürgermeister Marcus Zeitler
Gesellschaftssitz: 68766 Hockenheim · Reg.-Abtlg. Mannheim HRB 422129 · USt.-IdNr.: DE 217030448

Sparkasse Heidelberg · IBAN: DE19 6725 0020 0006 2037 87 · SWIFT: SOLADES1HDB
Deutsche Bank AG · IBAN: DE77 6707 0010 0040 0309 00 · SWIFT: DEUTDE33HAN

Gemeinsam engagiert in der



Buffetauswahl Winter 2019 / 2020 für Weihnachtsfeiern u.ä.
(gültig vom 01.11.2019 – 28.02.2020)

Buffet 2 „Pitstop“

Lachsroulade mit Safran-Dip
Wildpastete mit Sauce Cumberland
Eingelegtes italienisches Gemüse mit Grissini



Wildpilzsalat mit frischen Kräutern
Meeresfrüchtesalat
Tomatensalat mit Basilikum, bunter Paprikasalat
Kartoffelsalat mit Speck
Auswahl winterlicher Blattsalate mit zweierlei Dressings
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter



Wirsingrahmsuppe mit Schinkenstreifen



Geschmorte Gänsekeulen in Beifußsauce
Karpfenfilet in Rieslingsahne
Vegetarische Nudelpfanne mit gebratenen Pilzen und Kräuterschmand
dazu
Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln, Butternudeln
Speckrosenkohl, Schwarzwurzeln und glasierte Möhrchen



Zimtparfait an Rumtopf-Früchten
Panna Cotta auf Moccasauce
Kleines Käsebrett mit Weintrauben und Salzgebäck

€ 34,00 pro Person

(€ 40,46 p.P. inkl. MwSt.)

- ab 20 Personen buchbar -

Buffetauswahl Winter 2019 / 2020 für Weihnachtsfeiern u.ä.
(gültig vom 01.11.2019 – 28.02.2020)

Buffet 3 „Südkurve“

Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen
Räucherfischvariation mit Apfel-Meerrettich



Marinierter Tomatensalat mit Zwiebeln, bunter Nudelsalat
Reichhaltige winterliche Salatauswahl mit harmonisierenden Dressings

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Schmalz



Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultaschen



Schweinemedallions in Morchelrahmsauce
Pochiertes Seelachsfilet mit Limonen-Kräutersauce
Gebratene Gnocchi mit Mangold-Tomatenragout
dazu
Butterspätzle, gemischter Reis, Thymiankartoffeln
Blattspinat mit Pernod, Blumenkohlgemüse, gebratene Champignons



Nougatmousse mit Beerencocktail
Crepes gefüllt mit Äpfeln und Vanille
Vanillecreme an Lebkuchensauce

€ 35,00 pro Person

(€ 41,65 p.P. inkl. MwSt.)
- ab 20 Personen buchbar -