

# Weihnachts- Catering

**24. & 25.**  
**DEZEMBER**

**MENÜ ZUR AUSWAHL**

Vorspeise

Hauptgericht

Dessert

**60€ p.P.**



*Atelier*

EUREGIO  
EVENT LOCATION

## MENÜ ZUR AUSWAHL

1 Vorspeise, 1 Hauptgericht & Dessert zu 60€ p.P.

### *Auf Teller angerichtet*

Tartar vom Seesaibling im Rauchlachsmantel, Pumpernickel, graue Garnelen und Mango Chutney

oder

Halbgegartes und geräuchertes Carpaccio vom Hirschrücken mit schwarzem Pfeffer,  
Zwiebelkonfit mit Orange, Quitten Gel und Kürbiskern Pesto

oder

Blumenkohl Tartar mit Minze und Granatapfel auf marinierter roter Bete, Trauben-Pistazien Vinaigrette

---

### *Zum Wärmen*

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Maronen und Apfel, Calvados Jus  
Kartoffelgratin mit Pancetta, Brokkoli-Kartoffel Pancake mit Wintergemüse

oder

Gebrautes Herzstück vom Seewolf mit Scampis, Hummersoße,  
Brokkoli-Kartoffel Pancake mit Wintergemüse

oder

Brokkoli-Kartoffel Pancake mit Wintergemüse, Falafel Bällchen mit Frischkäse-Kräuter Dip

---

Schokoladen Variation mit Kumquat, karamellisierten Haselnüssen und Karamell-Eiscreme

Nur auf Reservierung unter  
☎ 0473/95 02 62 oder ✉ info@atelier-eupen.be

Bezahlung ausschließlich per Banküberweisung:  
KBC BE 89 7310 0110 7185

Vermerk „CATERING WEIHNACHTEN MIT DATUM“



**Abholen am 24.12.**  
12 bis 14 Uhr

**Abholen am 25.12.**  
11 bis 12 Uhr

**Atelier Hütte 64 in Eupen**

*Atelier*  
EUREGIO  
EVENT LOCATION