



EUREGIO
EVENT LOCATION

Eupen den, 24.November.2022

Sylvester-Catering am 31.12.2022

Abholung am 31.12 von 12:00 – 14:00 Uhr im Atelier Hütte 64 in 4700 Eupen

➔Bezahlung ausschließlich per Banküberweisung

KBC BE 89 73100110 7185, VERMERK « CATERING SYLVESTER MIT DATUM »

Menü mit Vorspeisen-Büffet (Ab 6 Personen), 1 Hauptgericht und Dessert an 65€PP

Menü mit 1 Vorspeisen 1 Hauptgericht und Dessert an 60€PP

Tomate mit grauen Garnelen gefüllt
Gambas gegrillt mit Rosmarin und Knoblauch
Roter Thunfisch « Vitello Tonnato »
Tartar vom Seesaibling im Rauchlachs Mantel und Wachtelei
Rillette vom Kabeljau und Lachsforelle mit Curry

Wachtelbrüstchen mit Estragon
Ardenner Schinken mit Birnen Chutney
Im BigGreenEgg geräucherter Hirschrücken mit Preiselbeeren
Hausgemachte Wild-Pastete mit Pistazien und Portwein

Süßkartoffelsalat mit Staudensellerie und Feta
Couscous primavera
Blaukrautsalat mit Karotten und Sesam
Sauce cocktail
Mayonnaise à l’aneth, miel et moutarde

Oder

Vitello Tonnato mit Kapern, Kräutersalatspitzen, gefüllte Mini-Paprika und Parmesanobel
Oder
Halbgegartes Carpaccio vom Hirschrücken mit Preiselbeeren und Kürbiskern Pesto

➔Zum selbst wärmen

Filet d’Anvers vom Hirsch unter Pekannuss Kruste mit Lavendelhonig und Wintergewürzen
Gefüllte Kartoffel mit Maronen, Speck und Zwiebeln
Wurzelgemüse und Chicorée in Pancetta

Mascarpone Mousse mit Apfelchutney, Spekuliusscrème mit Vanille-Macaron

Name	Vorname	Datum Catering
Adresse	Telefonnummer	Anzahl Personen
Unterschrift		