



thammCatering

Weihnachten 2024

Christmas Special 1 (Mindestbestellmenge 30 Personen)

Sellerie – Birnen - Salat (vegan)

*Frischer veganer Salat mit Solaner-Birne, Sellerie, Radicchio, Granatapfelsplitter und Haselnuss-Honig-Dressing (h,i)
Fresh vegan salad with Solaner pear, celery, radicchio, pomegranate and hazelnut-honey dressing (h) (h,i) (vegan)*

(70% Fleisch/30%veggie)

Polenta-Nuss-Törtchen (vegetarisch, warmes Weihnachtsgericht)

*2 kleine Polenta-Nuss-Törtchen mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln, dazu Rahmwirsing (a,c,g,h)
(vegetarisch), serviert im Wärmebehälter
2 small nut polenta tarts with shepherd's cheese, hazelnuts and almonds, with creamed savoy cabbage (a,c,g,h)
(vegetarian), served in a chafing dish*

Weihnachtsbraten (Warmes Weihnachtsgericht)

*Zarter Rinderbraten in kräftiger Thymian-Mandarinen-Sauce, zubereitet mit Rosenkohl und getrüffeltem
Kartoffelstampf (a,g), serviert im Wärmebehälter*
Tender roast beef in a strong thyme-mandarin sauce, prepared with brussels sprouts and truffled mashed
potatoes (a,g), served in a chafing dish*

Lebkuchen Grießbrei (vegan)

*Hausgemachter Lebkuchen-Grießbrei mit Glühweinkirschen (g) (Dessert - 80ml Gläschen)
Homemade gingerbread semolina pudding with mulled wine cherries (g) (vegan)*

**Preis pro Person: 29,50 Euro netto exkl. Lieferung und
Geschirr**



thammCatering

Christmas Special 2 (Mindestbestellmenge 30 Personen)

Orangen Tabulé Salat (vegetarisch)

*Tabulé mit Orangenfilets, gegrilltem Ahornsirup-Halloumi und Joghurt-Minz Dip (g)
Taboulé with orange fillets, grilled maple syrup halloumi and yoghurt-mint dip (g) (vegetarian)*

Hausgemachte Steinpilcrèmesuppe (vegan)

*Hausgemachte Crèmesuppe aus frischen Steinpilzen mit Zimt-Kräuter-Croutons (a)
Homemade cream soup made from fresh porcini mushrooms with cinnamon and herb croutons (a) (vegan)*

(70% Fleisch/30%vegan)

Saitanbraten in Pflaumen-Gewürzsauce (vegan)**

*Saitanbraten in Pflaumen-Gewürzsauce, serviert mit Rotkohl und Kartoffel-Hokaido-Kürbisstampf, serviert im
Wärmebehälter
Homemade nut roast in creamy wild mushroom sauce, served with red cabbage and potato-hokkaido-pumpkin
mash (vegan), served in a chafing dish*

Bauern-Entenbraten (Warmes Weihnachtsgericht)

*Knuspriger Bauernentenbraten (50% Brust und 50% Keule) in kräftiger Enten-Orangensauce, zubereitet mit
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen mit gebutterten Semmelbröseltopping (a,c,g) serviert im Wärmebehälter*
Crispy roast duck (50% breast and 50% leg) in a strong duck-orange sauce, prepared with apple red cabbage and
potato dumplings with buttered breadcrumb topping (a,c,g), served in a chafing dish*

Spekulatius-Tiramisu (vegetarisch)

Spekulatius Tiramisu mit Orangengelée und Minzblatt (a,c,g,h), serviert im 80ml Weckgläschen
Almond biscuit-tiramisu with orange-jelly and mintleaf (a,c,g,h) (vegetarian)**

**Preis pro Person: 39,50 Euro netto exkl. Lieferung und
Geschirr**

Allergene

*a. Glutenhaltiges Getreide, b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch
e. Erdnüsse, f. Sojabohnen, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie
j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulfite, m. Lupinen*

Allergens

*a. Cereals containing gluten, b. Crustaceans, c. eggs, d. Fish
e. Peanuts, f. Soybeans, g. milk, h. Nuts, i. celery
j. Mustard, k. sesame, l. Sulfur dioxide and sulfites, m. lupins*