Party-Service Heribert Schmitt, Inh. Elvis Zbanic
empfiehlt für Heiligabend 2026

Kaltes Buffet – alles in Schälchen/Gläschen angerichtet (ab 2 Personen)

Tatar von Thunfisch, Mango und Grünem Pfeffer
Heißgeräuchertes Lachsmedaillon mit Kartoffelsalat
Crevettencocktail auf Grapefruitfilets
Geflügelspießchen auf Gemüse/Linsensalat
Salat von Roastbeef, Apfel, Paprika und Rote Zwiebel mit Pinienkernen
Vitello Tonnato mit Ratatouillesalat
Frischkäsemousse mit frischen Kräutern, dazu ein Salat aus geschmortem Kürbis und Granatapfelkernen
Gemischte Partybrötchen

**

Lasagne von weißer Schokolade mit Früchtedeko

57,50 € pro Person

Menü kalt/warm (ab 4 Personen)

Heißgeräucherter Lachs mit Honig/Senf/Chilisoße und Feldsalat
Gemischte Partybrötchen

**

Geschmorte Rinderbacken in Spätburgundersoße
mit Spätzle und Steinpilzsemmelknödel
Gemüsebouquet

**

Lasagne von weißer Schokolade mit Früchtedeko

55,50 € pro Person

Unsere Spezialität frisch aus dem Wacholder / Buchenrauch

Heißgeräucherter Lachs – mit Whiskey mariniert	kg	Tagespreis
Honig/Senf/Chilisoße	100 g	€ 1.70

(Die genannten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer)

Bestellung bitte bis spätestens 15.12.26 telefonisch unter 07251 / 81111
oder per email: info@schmitt-partyservice.de
Abholung am 24.12.26 zwischen 12.00 und 14.00 Uhr, bzw. Menü Abholung nach Absprache

****

Unser heißgeräucherter Lachs aus dem Wacholder/ Buchenrauch ist übrigens eine tolle Geschenkidee - auch für Firmen.