



Geydan-Gnammm GmbH · Ludwigstraße 25 · 89231 Neu-Ulm

Tel. 0731/97073-0  
Fax 0731/97073-71  
www.heydan-gnammm.de  
info@heydan-gnammm.de

## Weihnachten 2018

**Gerne reservieren wir Ihnen unverbindlich Ihren Wunschtermin auf Option bis zum 15. November.**

Liebe Kunden,

nicht jeder Tag steht lange vorher schon im Kalender. Weihnachten schon ... Die Wunschzettel werden geschrieben, Ihr Heim weihnachtlich dekoriert, Plätzchen werden gebacken, Geschenke eingekauft und liebevoll verpackt .... Zeit sich auch um den kulinarischen Teil Ihrer Weihnachtsfeier zu kümmern!

Wir haben uns auch dieses Jahr wieder so einiges für Sie ausgedacht, um Sie auf die köstlichste Zeit des Jahres einzustimmen. Schließlich soll das Genießerherz Ihrer Gäste spürbar höher schlagen, wenn Sie mit Ihnen Weihnachten feiern.

Wie auch die letzten Jahre haben wir Ihnen Buffetvorschläge in verschiedenen Preiskategorien zusammengestellt. Die Buffetvorschläge sind jeweils ab mindestens **25 Personen** ausgelegt, sollten Sie weniger Gäste haben so kalkulieren wir Ihnen Ihr Wunschmenü gerne neu!

Sie benötigen des Weiteren noch Geschirr, Getränke, Tischwäsche, speisefertige Anlieferung & Aufbau Ihres Buffets, freundliche Servicekräfte, Leergutabholung & more? Kein Problem!

Wir werden Ihre Ideen und Wünsche mit Liebe zum Detail für Sie umsetzen und erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot das sämtliche Ihrer gewünschten Zusatzleistungen beinhaltet.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Auswählen Ihres Festbuffets und stehen Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite! **Tel. 0731 97073-40**

Unsere freundlichen Catering-Beraterinnen Vera Wiedemann und Sabrina Gnammm

## Vorschlag 1 (wahlweise mit oder ohne Vorspeise)

Die Vitamine vom Salatbuffet zur Vorspeise ...

Kartoffel - Rucola- Salat in feinwürzigem Dressing

Karotten-Apfel-Salat mit frischen Apfelstreifen in Orangendressing

feiner Lauchsalat mit Apfel und Ei

Cole Slaw - amerikanischer Sahnkrautsalat mit Karottenstreifen  
und feiner Meerrettichnote

sizilianischer Spaghettinicoctail mit feiner Chilinote,  
getrockneten Tomaten & Zucchiniastreifen

bunte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen  
& Croutons mit leichtem Joghurdressing

... dazu reichen wir

ofenfrisch gebackene Pariser Baguettestangen  
(gemischte Sorten) im Korb

Die warmen Speisen:

"Christmas Chicken Breast"  
Hähnchenstreifen mit frischen Champignons,  
knackigem Broccoli & Karottenstiften .....  
in cremiger Chardonnaysauce California Style

"Brasato"  
in dunkler Rotweinsauce  
butterweich geschmorte Rinderschulter

... dazu die Beilagen

hausgemachte Spätzle

knusprig überbackenes Kartoffelgratin

winterliches Kürbisgemüse

<b>Buffetpreis</b> ohne Vorspeisen & Brotauswahl	<b>pro Person</b>	<b>14,95 €</b>
<b>Buffetpreis</b> "all inclusive"	<b>Pro Person</b>	<b>19,95 €</b>

## Vorschlag 2 (wahlweise mit oder ohne Vorspeise)

### Die Vorspeisen:

winterliches Carpaccio von der frischen roten Bete  
mit gehackten Walnüssen & würzigem Krendressing

Caprese von aromatischen Tomaten, Büffel-Mozzarella,  
Creme fraiche, Zitronenzesten, frischem Majoran, Basilikum,  
Meersalzflocken & roten Pfefferbeeren

rosé gebratene Barberie-Entenbrust  
mit frittiertem Rucola-Stroh & Nusskrokant

Weizentortilla-Wraps mit norwegischem Premium-Räucherlachs  
und pikanter Meerrettichcreme gefüllt

... dazu reichen wir

ofenfrisch gebackenes Pariser Weißbrot & Rustico-Ciabatta

### Die warmen Speisen:

gratinierte Medaillons vom Schweinefilet  
in Currysahne mit Streifen von roter Paprika

rosé gebratene Rinderhüfte  
vom zarten heimischen Weiderind  
auf Bergwiesenheu mit feiner Sauce Provencale  
*(Dieses Gericht muß vor Ort frisch aufgeschnitten  
werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt  
dieser das gerne für Sie!)*

zartes Forellenfilet in Mandelbutter gebacken,  
dazu separat ein feines Rieslingsöble

**... dazu die Beilagen**

schwarz-weißer Butter-Reis

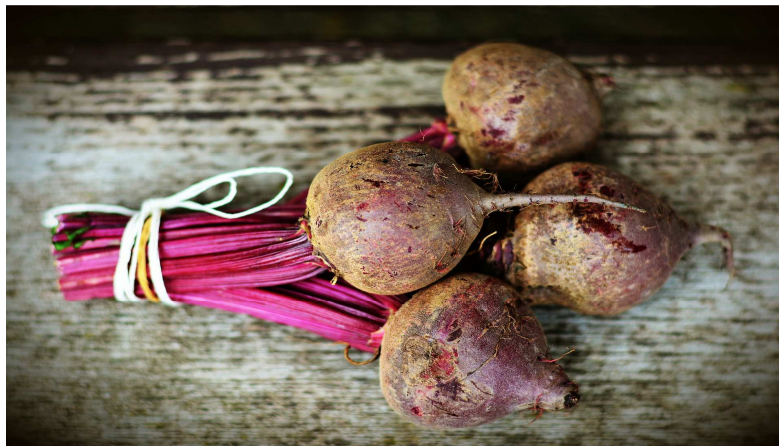
Mini-Butterkartoffelchen  
mit frischer Petersilie bestreut

pikant abgeschmecktes buntes Pfannengemüse  
vom knackigem Marktgemüse

**Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...**

bunte Blattsalate mit knackigen Karottenstreifen & buntem Körnermix  
dazu ein leichtes Joghurtdressing & klare Vinaigrette

<b>Buffetpreis</b> ohne Vorspeisen & Brotauswahl	<b>pro Person</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Buffetpreis</b> "all inclusive"	<b>Pro Person</b>	<b>25,50 €</b>



## Vorschlag 3 (wahlweise mit oder ohne Vorspeise)

### Die Vorspeisen:

verschiedene Antipasti-Variationen in Hülle & Fülle  
(z. B. eingelegte Zucchini; Auberginen; gefüllte Champignons;  
gef. Minitomaten; gef. Peperoni; u. v. m.)

luftgetrockneter original ital. San-Daniele-Schinken  
mit frischen Honigmelonen garniert

Salat vom marinierten Baby-Blattspinat mit getr. Tomaten,  
Schafskäsewürfeln und gerösteten Pinienkernen  
im Tapaschälchen lecker angerichtet - ein Gedicht !

Brocken vom "Val du Val"  
(exquisiter höhlengereifter Bergkäse aus dem franz. Jura-gebirge  
in Parmesan-ähnlicher Konsistenz)  
dazu reichen wir ein zweierlei köstlicher Käsemarmeladen aus dem Remstal

... dazu reichen wir

ofenfrisch gebackenes Steinofen-Baguette & Rustico-Ciabatta



**Die warmen Speisen:**

rosé gegrillte zarte Barberie-Entenbrüstchen  
auf reduzierter Entenjus & Nusscrunch bestreut  
*(Dieses Gericht muß vor Ort von Ihnen frisch aufgeschnitten  
werden. Sollten Sie Service gebucht haben, übernimmt  
dieser das gerne für Sie!)*

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Medaillons vom norwegischen Premiumlachs  
mit feiner Cremant-Sauce überzogen

**... dazu die Beilagen**

in Salzbutterm geschwenkte Schweizer Bandnüdli

in Salzbutterm geschwenkte  
Kartöfelchen mit gehackten Pistazien bestreut

**Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...**

Salat vom rohen Broccoli  
mit Tomate & Sonnenblumenkernen

"Red Dream" Salat vom frisch gehobeltem Rotkraut,  
roter Bete, Granatapfel, getrockneten Feigen und Fetakäse bestreut

<b>Buffetpreis</b> ohne Vorspeisen & Brotauswahl	<b>pro Person</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Buffetpreis</b> "all inclusive"	<b>Pro Person</b>	<b>26,50 €</b>

## Unsere vegetarischen Gerichte zum tauschen

Gerne können Sie einen Hauptgang durch eines der nachstehenden vegetarischen Gerichte austauschen ....

Ravioli mit Pfifferling-Füllung in Nussbutter und gehackten Walnüssen

Südtiroler Spinatknödel mit Parmesan & brauner Butter übergossen

Risotto mit Ratatouille-Gemüseperlen & Parmesan verfeinert

dicke Buabaspitzla mit frischem Marktgemüse und Schnittlauchsöble



## Zum süßen Abschluss:

### ... kleiner Genuss im Gläschen

(Mindestabnahmemenge 5 Stück / Sorte):

Weihnachtliche Kirschgrütze auf Vanille-Sahne-Quark im Mini - Gläschen	Port.	2,60 €
Toblerone - Mousse au chocolate im Gläschen mit frischer Fruchtgarnitur & Toblerone-Stückchen verfeinert	Glas	2,80 €
Weihnachts-Tartella Mürbteigtartelette gefüllt mit Apfelzitrageout, Mascarponecreme und Zimt bestäubt.	Stck.	1,50 €
Rollini-Biskuitröllchen Pistazie - Mini Luftiges Biskuitröllchen mit Pistaziensahnecreme, dekoriert mit weißem Schokotopping und gemahlene Pistazien	Stck.	1,20 €
<b>Ab 15 Gläschen pro Sorte..</b>		
weihnachtliches Marzipan-Mohn-Mousse im kleinen Gläschen lecker angerichtet	Glas	2,70 €
hausgemachte Lebkuchen-Pannacotta mit Zwetschgengröst 1 im kleinen Gläschen lecker angerichtet	Glas	2,80 €
<b>und zu guter Letzt aus der warmen Dessertküche</b> (ab 15 Portionen)		
schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce	Port.	3,50 €



## Eventuell noch eine Kleinigkeit für die späteren Stunden?

internationale Käse-Spezialitäten  
mit Früchten der Saison garniert

luftgetrocknete, herzhafte "Weinbeißer"  
aus unserem Tannenrauch  
in mundgerechte Stückchen geschnitten.  
Vorsicht .... Suchtgefahr! ;-)

Dazu reichen wir...

ofenfrisch gebackenes Pariser Weißbrot im Korb

pro Person

Pro Person

3,95 €



**Sämtliche der o. g. Preise sind Abholpreise  
und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.**