



Catering . Mittagstisch . Leckereien

# Weihnachtsfeier

## Menü I – vegetarisch

\*\*\*

warmer Kürbisflan mit Pecorinosauce,  
Amarettini & Rote Bete Salat  
Steinpilzbutter und Landbrot

\*

getrübtes Schwarzwurzelschaumsüppchen  
mit Gewürzbrotcoûtons und Mandelhaube

\*

Walnuss-Cranberry-Kugel  
auf Waldpilzragout  
mit selbstgemachten Mangold-Knöpfele

\*

Anis-Panna-Cotta mit Quittenkompott  
& Birnenmousse mit Schokoladenschrot

\*\*

Unsere Getränkeempfehlung dazu:

Maharaja Mojito

Mc Naught & Walker Sauvignon Blanc 2013 Neuseeland Marlborough

Philipp Kuhn Cuvee Incognito 2012 Deutschland Pfalz

\*\*\*

Preise variieren abhängig von Personenzahl und Veranstaltungsort.  
Bitte Sprechen Sie uns an, wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

MundArt David Rehschuh  
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen  
[www.mundart-catering.com](http://www.mundart-catering.com)  
0241.16020669 oder [info@mundart-catering.com](mailto:info@mundart-catering.com)



Catering . Mittagstisch . Leckereien

# Weihnachtsfeier

## Menü II – alle an einen Tisch!

\*\*\*

Amuse Gueule

\*

Zweierlei

Sellerieschaumsüppchen mit Williamsbirne  
und geräucherte Entenbrust mit Cassis  
Steinpilzbutter und Landbrot

\*

ganze Maishähnchen  
mit Cranberry-Pistazienfüllung und Salbeibutter  
als „Family Style“ auf den Tischen  
dazu Pastinaken und Süßkartoffeln aus dem Ofen  
und cremiger Rosenkohlsalat

\*

Lebkuchenbrownie mit Mandarinengelee,  
Krokantblatt und Sauerrahmeis

\*\*

unsere Getränkeempfehlung dazu:  
Glühwein-Secco

Les Jamelles Sauvignon Blanc 2014 Frankreich  
Les Jamelles Merlot 2013 Frankreich

\*\*\*

Preise variieren abhängig von Personenzahl und Veranstaltungsort.  
Bitte Sprechen Sie uns an, wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

MundArt David Rehschuh  
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen  
[www.mundart-catering.com](http://www.mundart-catering.com)  
0241.16020669 oder [info@mundart-catering.com](mailto:info@mundart-catering.com)



Catering . Mittagstisch . Leckereien

# Weihnachtsfeier

## Menü III – „War ein gutes Jahr“

\*\*\*

Amuse Gueule

\*

Wildlachstartar mit Apfel und Kresse,  
kleines Törtchen mit Ziegenkäsemousse und Honigzwiebel  
Buttermilch-Kräuter-Brot mit Olivenöl und Salz

\*

selbstgemachte Wildschweinpastete  
mit Mango-Maracuja-Chutney  
und Kräutersalat

\*

Blutorangensorbet mit Beluga Vodka

\*

pochierter Seeteufel  
mit Safran-Vanille-Schaum  
auf Wirsing Stampf mit Apfelchip

\*

kandierte Kumquat Tiramisu  
mit Espressomousse und Brombeere

\*\*

unsere Getränkeempfehlung dazu:  
Bouvet Cremant Tresor Brut Frankreich Loire  
Keller Riesling trocken 2012 Deutschland Rheinhessen

\*\*\*

Preise variieren abhängig von Personenzahl und Veranstaltungsort.  
Bitte Sprechen Sie uns an, wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

\*\*

MundArt David Rehschuh  
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen  
[www.mundart-catering.com](http://www.mundart-catering.com)  
0241.16020669 oder [info@mundart-catering.com](mailto:info@mundart-catering.com)



Catering . Mittagstisch . Leckereien

## Weihnachtsfeierei

### Menü IV – „Ho, Ho, Ho!“

\*\*\*

gebeizter Maracuja-Lachs  
mit Tonic-Gurke und Basilikumblini

\*

„Vitello Tonnato“ vom Hirsch  
mit Tunfischsashimi und Cranberryaioli

\*

Fasanenbrüstchen mit Whiskey und Bormbeere  
auf Schwarzwurzelpüree

\*

Jacobsmuschel auf Ricottaravioli  
mit Zitronen beurre blanc

\*

Clementinensorbet mit Gin Mare

\*

Hirschkarree mit Walnusspesto  
Püree von Pomme Violette und Hokkaido  
und gebratenem Rosenkohl

oder

Steinbutt mit Mandelschaum  
auf Steinpilzrisotto und roter Bete

\*

Mini Bouche de Noël von Birne und Kumquats,  
Zartbitterschokoladen Panna Cotta und Pistazieneis

oder

Feigen-Ziegenkäse Tartelett mit Crème Fraîche Eis

\*\*\*

Unsere Getränkeempfehlung dazu:

Van Volxem 1900 Riesling Brut 2009 Deutschland Saar

Keller Scheurebe Spätlese 2011 Deutschland Rheinhessen

Mollydooker Two Left Feet 2012 Shiraz Cabernet Merlot Australien McLaren Vale

Seehof Scheurebe Morstein Beerenauslese 2010 Deutschland Rheinhessen

\*

MundArt David Rehschuh  
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen  
[www.mundart-catering.com](http://www.mundart-catering.com)  
0241.16020669 oder [info@mundart-catering.com](mailto:info@mundart-catering.com)



Catering . Mittagstisch . Leckereien

# Weihnachtsfeier

## Menü V – mal anders

\*\*\*

„Caesar Salad“

mit Cranberrysauce, Brie und Gewürzbrotcroûtons  
dazu Ardenner Baguette und Meersalzbutter

\*

„Pulled Boar Burger“

(Burger vom gezupften Wildschwein)  
mit Sauerkraut, Cheddar, Grillkürbis und Aioli  
dazu gebackene Süßkartoffelecken

\*

Zimt-Crème-Brûlée

mit Schwarzbier-Kirsche

\*\*

\*\*

Unsere Getränkeempfehlung dazu:

Flämisches Sauerkirsch Glühbier

\*\*\*

Preise variieren abhängig von Personenzahl und Veranstaltungsort.  
Bitte Sprechen Sie uns an, wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

**Gerne können Sie für Ihre Feier  
auch unsere Räumlichkeiten  
mit Platz für bis zu 50 Personen  
(sitzend) mieten.**

MundArt David Rehschuh  
Oppenhoffallee 9-15, 52066 Aachen  
[www.mundart-catering.com](http://www.mundart-catering.com)  
0241.16020669 oder [info@mundart-catering.com](mailto:info@mundart-catering.com)