

---

Deine Feier mit  
uns

goldjunge

- Wintermenü -

---

## **Bunte Antipastiplatte**

Gebratene Champignons mit Balsamico, marinierte Oliven, gegrillte Zucchini, Ofenpaprika & gratinierte Aubergine

## **„Unser“ Brot & Dips**

Hausgemachter Hummus, Kräuterquark & Tomatencreme

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl & geröstete Kürbiskerne

## **Vom Buffet**

Duke of Bergshire Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,  
Butterspätzle,

Tomaten-Lauchgemüse,

Schupfnudel-Kürbispfanne mit Chili & Schmand

## **Dessert**

Schokobrownie im Weckglas mit Himbeersauce & weißer  
Schokolade,

Spekulatius-Crème brûlée

## **Bunte Antipastiplatte**

Gebratene Champignons mit Balsamico, marinierte Oliven, gegrillte Zucchini, Ofenpaprika & gratinierte Aubergine

## **„Unser“ Brot & Dips**

Hausgemachter Hummus, Kräuterquark & Tomatencreme

Maronencremesuppe mit Apfelchips

## **Vom Buffet**

Saltimbocca von der Kikok-Hähnchenbrust in Tomatensugo,  
Ratatouille,

Rosmarinkartoffeln,

Schupfnudel-Kürbispfanne mit Chili & Schmand

## **Dessert**

Schokobrownie im Weckglas mit Himbeersauce & weißer  
Schokolade,

Bratapfelcrumble mit Vanillesauce

## **Bunte Antipastiplatte**

Gebratene Champignons mit Balsamico, marinierte Oliven, gegrillte Zucchini, Ofenpaprika & gratinierte Aubergine

## **„Unser“ Brot & Dips**

Hausgemachter Hummus, Kräuterquark & Tomatencreme

Getrüffelte Schwarzwurzelcremesuppe mit Croûtons

## **Vom Buffet**

Geschmorte Rinderroulade,

Kartoffelgratin,

glasierte Maronen,

Apfelrotkohl,

Lachsfilet & Garnelen auf Fenchelgemüse,

Salbei-Gnocchis,

Kürbis-Kartoffel-Pfanne mit Roquefort, Bete & Birne

## **Dessert**

Winterliches Pflaumenkompott im Weckglas mit Vanillesauce, klassischer Bratapfel mit Marzipan, Mandeln, Rum-Rosinen, & Vanillesauce

62,00 € p.P.

---

Nichts passendes dabei?  
Gerne passen wir dein Angebot individuell an deine  
Feier & Vorstellungen an!



Schick uns deine Anfrage an  
[catering@cafe-goldjunge.de](mailto:catering@cafe-goldjunge.de)

---