



Advent & Weihnachten

Hennes 

CATERING & PARTYSERVICE



Oppenhoffallee 124, 52066 Bad Aachen, Telefon 0241 50 13 23

Festtags-Leckereien aus der Heimat

Genießen Sie unsere frischen Speisen ganz einfach zu Hause.

*Warme Gerichte sind so vorbereitet,
dass Sie diese nur einfach erwärmen können.*

*Wir haben für Sie schon eine Festtags-Auswahl getroffen.
Gerne können Sie andere Gerichte aus unserem Partyratgeber wählen
und nahezu beliebig kombinieren.*

*Sprechen Sie uns gerne an,
auch bezüglich glutenfreier Gerichte, vegetarischer oder veganer Kost
sowie Sonderwünsche bei Allergien.*

Hennes

CATERING & PARTYSERVICE

*Allergen-Kennzeichnung: 1-Eier / 2-Milch / 3-Gluten / 4-Erdnüsse / 5-Nüsse / 6-Schwefeldioxid
7-Lupinen / 8- Sesam / 9-Soja / 10-Sellerie / 11-Senf / 12-Fische / 13-Krebstiere / 14-Weichtiere*

Suppen

Festtagssuppe mit Hühnerfleisch

Festtagssuppe mit Rindfleisch

vegetarische Festtagssuppe mit frischem Gemüse

jeweils wahlweise mit

Eierstich² Grießklöschen³, Markklöschen³, Gemüseklößchen³

Sylter Nordseekrabben-Suppe^{2,13}

Portion 3,50 €



Vorspeisen

karamellierte Feigen auf Rucola mit Orangenfilet & Feta²

*Linsensalat auf Radiccio & Edelnussmischung⁴
mit Honig-Orangen-Dressing*

Rote Bete Carpaccio mit Rucola & Walnuss⁴ Granatapfel-Vinaigrette

Portion 4,50 €

*hausgemachte Schlemmersülze auf Apfelspalten
mit Portwein Zimt-Vinaigrette*

Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfischschmand^{1,12}

*Carpaccio mit Olivenöl-Vinaigrette & Parmesan²
wahlweise vom Rinderfilet - Lachsfilet¹² – Thunfischfilet¹²*

Portion 6,00 €



Salatteller

*Feldsalatteller "Oma Fine"
mit Selleriestreifen, Speckcroutons, Kürbiskernen & Dressing²*

*Radicciosalat mit Orangenfilets,
gebratenem Ziegenkäse & Granatapfel-Vinaigrette*

*Rucola-Salatteller
mit getrockneten Tomaten, Parmesan² & Vinaigrette*

Feldsalat mit Rote Bete, Kürbis, Walnuss⁴ Ziegenkäse² & Vinaigrette

Portion 4,00 €



Kalte Schlemmerplatte „Advent“

*gemischter Salatteller “Hennes” mit Dressing
Schweinefilet Medaillon, Hähnchenfilet Medaillon*

*Rote Bete Carpaccio mit Rucola & Walnuss⁴ Granatapfel-Vinaigrette
gefüllte Pfirsiche², gefüllte Birnen², Feigen & Pflaumen im Speckmantel*

Vitello tonnato^{1,12}, Roastbeef, Rosmarinschinken, Entenbrust

*Rinder Carpaccio, Geflügel Cocktail^{1,2,6}
gemischte Käseauswahl² mit Feigensenf*

gemischte Fischeauswahl^{2,12}

Shrimpscocktail^{1,2,6,13}

gemischte Nobis Partybrötchen³

Portion 19,50 €



Hauptspeisen

*vegetarisches Kürbis-Orangen-Curry mit Rahm²
vegetarische frische Gemüse-Vielfalt mit Pilzen²*

Portion 6,00 €

Original Aachener Sauerbraten mit Printensoße

Portion 7,00 €

*geschmorte Gänsekeule mit Preiselbeer-Soße
Entenbrustfilet mit Orangenkruste & Portweinssoße⁶
Lammlachse mit Kräuterkruste & Rosmarinsoße*

Portion 9,50 €

*Wildschweinkeule mit weihnachtlicher Rotwein-Pfifferlingssoße⁶
Hirschkalbsragout mit Kräuter-Champignon-Rahm²
Rehrücken Medaillons mit Preiselbeer-Chassis-Soße*

Portion 11,50 €

*Lachsfilet auf Blattspinat mit Kräuterrahm^{2,12}
Kabeljaufilet mit Kräuterkruste & Krabben -Wermutsoße^{2,6,13}*

Portion 9,50 €



Beilagen

Kartoffel-Gratin²

Rosmarinkartoffeln, kleine Kräuterkartoffeln

Reismischung

kleine Kartoffelklöße

Bandnudeln^{1,3}, Spätzle¹³

Portion 3,00 €

*frische vegetarische Gemüsepfanne mit Kräuter-Tomaten-Sugo
gemischte Gemüseauswahl mit Prinzessböhnchen & Hollandaise²*

Rosenkohl mit glacierten Maronen

Apfel-Rotkohl, Rahmwirsing²

gebratener Fenchel mit Scharlotten, Oliven, Tomaten-Konfit

Portion 4,50 €



Dessert

in Portionsgläschen / Portionsschälchen:

Weihnachts-Mousse^{2,3}

frischer Obstsalat

gefüllter Bratapfel mit Marzipan & Kirschlorbeer

*gewürzte Rotwein-Birnen oder Pflaumenkompott
mit Vanillesoße & hausgemachter Waffel*

Orangen-Schoko-Weihnachtstraum² mit Zimt-Crumble

Portion 3,50 €

