



Presseinformation
Oktober 2018

Weihnachtsbuffet

Dorfner Catering stimmt Gäste auf Weihnachten ein

Nürnberg – Dorfner Catering bereitet seit fast einem Vierteljahrhundert unter der Maxime „Essen ist ein Stück Lebensqualität“ Speisen für die unterschiedlichsten Ansprüche in Pflegeeinrichtungen und Betriebsrestaurants sowie in der Kindergarten- und Schulverpflegung zu.

Während die Tage kürzer werden, werden die To Do-Listen der Betriebsküchenleiter länger. Ob Service am Tisch, (Flying-)Buffet, Showcooking – die Kundenwünsche sind vielfältig und Eventcatering ist anspruchsvoll, alles muss auf den Punkt abgestimmt sein, die Tätigkeiten von Küche und Service müssen ineinandergreifen.

„Obwohl wir kein ‚traditioneller Eventcaterer‘ sind, haben wir viele Jahre Erfahrung und die Kunden vertrauen uns jedes Jahr aufs Neue Weihnachtsfeiern, Jubiläen und Tagungen an. Was in der (Vor-)weihnachtszeit am besten ankommt, sind klassische Gerichte mit besonderer Geschmacksnote, wie beispielsweise die Ente à l'Orange“, so Frank Rauffer, Geschäftsleiter.

*Rezept „Ente à l'Orange“ – Genüßliches für die Weihnachtszeit
von Jessica Herzog, Betriebsküchenleiterin von Dorfner Catering*

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Entenbrüste (Flugente à ca. 300 g) mit Carcasse
- 5 Bio-Orangen (für Orangenschalenabrieb und Saft)
- 1 Bund Mirepoix
- 3 kg Zwiebeln in walnussgroßen Würfeln
- 10 cl Portwein, rot

- 10 cl Grand Manier
- 200 g Tomatenmark
- je ein Bund frische Kräuter (Beifuß, Petersilie, Majoran)
- 1 Knolle Knoblauch
- 1,5 l Entenfond
- Gewürze: Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat
- 100 g Butter

Zubereitung:

1. Entenbrüste (mit Carcasse) kräftig würzen und im Bräter scharf anbraten.
2. Ofen auf 165 Grad vorheizen.
3. Entenbrüste aus dem Bräter nehmen und das Mirepoix und die Zwiebeln darin anrösten.
4. Tomatenmark dazugeben, mit dem Portwein nach und nach ablöschen. Am Schluss mit Entenfond aufgießen, Kräuter und Knoblauchzehen im Ganzen auf den Soßenansatz geben und die kurz angebratene Entenbrust daraufsetzen.
5. Orangenschalen abreiben und mit Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Anschließend die Entenbrust damit würzen und den restlichen Saft der Orangen darüber träufeln.
6. Bräter mit der Ente in den vorgeheizten Ofen geben und für ca. 1,5 Stunden garen.
7. Anschließend die Entenbrust von der Carcasse lösen und bei 100 Grad im Ofen warmhalten.
8. Den Fond abseihen und in eine Sauteuse geben.
9. Aufkochen, ca. 10 cl Grand Manier dazugeben und mit der kalten Butter aufmontieren, ggf. danach nochmals abschmecken.

Dazu passen:

Cranberry-Rotkohl, Serviettenkloß oder Kartoffelgratin.

[ca. 2.500 Zeichen]



Bildnachweis: Shutterstock © Medvedeva Oxana

Über die Dorfner Gruppe:

Die Dorfner Gruppe zählt mit einem Gesamtumsatz von 252 Millionen Euro im Jahr 2017 zu den führenden Gebäudedienstleistern in Deutschland. Das Traditionsunternehmen beschäftigt mehr als 11.300 Mitarbeiter in den vier Geschäftsfeldern Gebäudemanagement, Gebäudereinigung, Catering und Servicemanagement. Das Leitmotiv „Dorfner Gruppe – Qualität für Mensch und Gebäude“ steht für eine konsequente Qualitätsorientierung, die durch zahlreiche unabhängige Zertifikate dokumentiert wird. Weitere Informationen unter www.dorfner-gruppe.de oder telefonisch unter 0911 6802 0.

Weitere Informationen:

Dorfner menü Catering-Service +
Organisations GmbH & Co. KG
Meike Dunkel
Willstätterstraße 73
D-90449 Nürnberg
Telefon +49(0)911 6802 250
Telefax +49(0)911 6802 255
E-Mail MDunkel@dorfner-gruppe.de

Medienservice:

KONTEXT public relations GmbH
Melli-Beese-Straße 19
D-90768 Fürth
Telefon +49(0)911 9747 8-0
Telefax +49(0)911 9747 810
E-Mail: info@kontext.com