



SPREESPEICHER

WEIHNACHTLICHE MENÜS

3 GÄNGE



WEIHNACHTSMENÜ **KAMINGEFLÜSTER**



VORSPEISEN

Bitte wählen Sie 1 Vorspeise

KÜRBISSUPPE

mit Zimtmilch und Backerbsen



FELDSALAT

mit Speck-Croûtons und Kartoffeldressing

PASTINAKENSUPPE

mit Kresse und Haselnussöl



KARTOFFEL-KÜRBISSALAT

mit geräuchertem Forellenfilet

HAUPTGERICHTE

Bitte wählen Sie 1 Hauptgericht

WEIHNACHTSSCHWEINEBRATEN

mit Kardamom-Honig glasiert

POULARDENKEULE

in Mandarinen-Sternanis-Sauce

PUTENROLLBRATEN

mit Haselnuss-Thymian-Jus

ÜBERKRUSTELTES WELSFLEISCH

in Senf-Orangensauce

VEGETARISCHER NUSSBRATEN

in Rotwein-Wurzeljus



BEILAGEN

Bitte wählen Sie 2 Beilagen

APFELROTKOHL



ROSENKOHL in Petersilienbutter



GLASIERTES WURZELGEMÜSE



GRÜNE BOHNEN mit roten Zwiebeln



RAHMSAUERKRAUT



FENCHELGEMÜSE

mit Tomaten und Mandeln



RÖSTKARTOFFELN

mit geschrotetem Pfeffer



KARTOFFELKLÖSSE

mit Semmelschmelze



BUTTERS PÄTZLE



DESSERT

Bitte wählen Sie 1 Dessert



WINTERLICHES MOUSSE von weißer

Schokolade mit Bratapfelsalat

SAFTIGER APFELKUCHEN

mit Vanillesauce

WINTERLICHE KIRSCHGRÜTZE

mit Grießtörtchen

QUARKKNÖDEL

mit eingelegten Zwetschgen

vegetarisch 

vegan 

PREIS PRO PERSON 40,00€ NETTO

Menüpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

WEIHNACHTSMENÜ **JINGLE BELLS**



VORSPEISEN

Bitte wählen Sie 1 Vorspeise

ANGERAUCHTE LACHSTRANCHE
mit Himbeer-Balsamkraut

TAFELSPITZSALAT
mit Birnen, Roter Bete und Meerrettich

KRÄFTIGE RINDSSUPPE
mit Sherry, Eierstich und Fleischklößchen

ROTE BETE SALAT mit Meerrettich
und hauchdünner Gänsebrust

**VEGETARISCHE BULGUR-
FRISCHKÄSEKNÖDEL**
mit roter Bete, Preiselbeeren und
gerösteten Nüssen



ANANAS-AVOCADO-SALAT
mit Cashewkernen und Rucola



KRÄFTIGE WILDSUPPE
mit Pistazienklößchen und Madeira



HAUPTGERICHTE

Bitte wählen Sie 1 Hauptgericht

ADVENTS-SAUERBRATEN
in Lebkuchensauce mit Rosinen

GESCHMORTE ENTENKEULE
in Rotweinsauce

WILDSCHWEINBRATEN
mit Maronenjus

GEDÜNSTETES KABELJAUFLET
mit Pinienkern-Dillsauce

VEGETARISCHER NUSSBRATEN
mit Dörrobstjus und eingelegten
Zwiebeln



BEILAGEN

Bitte wählen Sie 2 Beilagen

APFELROTKOHL mit Preiselbeeren



ROSENKOHL in Petersilienbutter



GLASIERTER HOKKAIDO
mit Mohn und Haselnüssen



GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE
mit Thymian und langem Pfeffer



GEDÜNSTETER WIRSING
in Ziegenmilch-Velouté



GRÜNE BOHNEN mit gedünsteten Quitten



WURZELGEMÜSE glasiert mit Waldhonig



KARTOFFELKLÖSSE
mit polnischer Semmelschmelze



SEMMEKNÖDEL mit Pilzen und Petersilie



YORKSHIREPUDDING
mit Speck und Zwiebeln

GEBRATENE SCHUPFNUDELN



DESSERT

Bitte wählen Sie 1 Dessert



KARAMELLISIERTE VANILLE-CRÊPE
mit Blaubeeren und Sauerrahm

**ALT-ENGLISCHER
WEIHNACHTSPUDDING**
mit Portweinsauce und Tonkabohnenparfait

WEIHNACHTS-CASSATA
mit Kandierten Früchten und Mandarincouli

SÜSSHOLZ-BAYRISCH-CREME
mit Honigbiskuit und Amarenakirschen

GEEISTES TANNENHONIGMOUSSE
mit Baumkuchen und persischer Feige

vegetarisch 

vegan 

PREIS PRO PERSON 48,00€ NETTO

Menüpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

WEIHNACHTSMENÜ LICHTERGLANZ



VORSPEISEN

Bitte wählen Sie 1 Vorspeise

SALAT VON FEIGEN, Spitzkohl und geräucherter Entenbrust

KREBSSUPPE
mit Pastis und Trüffelmilch

GEBRANNTER ZIEGENKÄSE
mit Spinatsalat und konfierten Tomaten



WARME TARTE
vom „Pulled-Salmon“ (sanft gegarter Lachs, leicht zerpfückt) mit konfierten Tomaten und Champagner-Senfsauce

HAUPTGERICHTE

Bitte wählen Sie 1 Hauptgericht

HALBE GEBRATENE ENTE (ohne Knochen) mit Preiselbeerjus

GESCHMORTER HIRSCHBRATEN
in Wacholder-Rosmarinjus

GEBRATENER WEIHNACHTS-LACHS
mit Zimt, Orangenschale und Wermutsabayon

VEGETARISCHER TARTE
mit angerauchten Birnen, Ziegenkäse und gebratenem Spinat



GÄNSEKEULE (ohne Knochen) mit Beifuß-Burgunderjus

ENTENBRUST
mit Sauerkirschjus und grünem Pfeffer

BEILAGEN

Bitte wählen Sie 2 Beilagen

APFELROTKOHL

KLASSISCH GESCHMORTER GRÜNKOHL

ROSENKOHL in Petersilienbutter

GLASIERTER FENCHEL mit Zitronenöl

GEDÜNSTETER WIRSING

in Ziegenmilch-Velouté

MOHN-KARTOFFELN

HASELNUSSSPÄTZLE

GEBRATENE SEMMELKNÖDEL

KARTOFFELKLÖSSE mit Spitzmorchelfüllung

YORKSHIREPUDDING

mit Speck und Zwiebeln

GRÜNE BOHNEN mit gedünsteten Quitten



DESSERT

Bitte wählen Sie 1 Dessert



HAGEBUTTENMOUSSE
mit Honigkuchen und Mandelsauce

KÜRBIS-ORANGEN-GRATIN
mit Muskat-Vanilleparfait

ZITRUSSÜPPCHEN
mit Bergamotte-Teemousse

GEBACKENER SÄCHSISCHER PUDDING
mit Rum-Rosinen und Pistaziensauce

SCHOKOLADENKUCHEN
mit flüssigem Kern mit Eis von der schwarzen Beere

NOUGATMOUSSE
mit eingelegten Reneclauden und klarer Schokoladensauce

PISTAZIEN-SCHOKOLADEN-CREME BRÛLÉE
mit kandiertem Baumkuchen

vegetarisch

vegan

PREIS PRO PERSON 55,00€ NETTO

Menüpreis inklusive Geschirr, Besteck, Personal & Equipment

SPREESPEICHER **CATERING**



UNSER **KÜCHENCHEF**

„Die Kreationen aus meiner Küche lasse ich gerne für sich selbst sprechen. Ich bin überzeugt davon, dass die nachhaltige und liebevolle Auswahl meiner Produkte, die Bodenständigkeit meiner Küche sowie die Liebe zu feinen Noten, deutlich zu schmecken sind.“

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Alexander Schön'.

Alexander Schön



UNSERE **SPECIALS**

Wenn Sie Ihrer Veranstaltung eine besondere kulinarische Note verleihen möchten, dann schauen Sie sich gerne unsere Food Specials und Mitternachtssnacks an. Von der Zuckerwattemaschine, über einen Schinkentisch zu den klassischen französischen Crêpes, wir sind uns sicher, dass Sie hier auf Ihren Geschmack kommen werden.

UNSERE FOOD SPECIALS

APPETIT **BEKOMMEN?**

Sehr geehrte Damen und Herren,
wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot „schmeckt“.

Unser Beratungsteam sowie unser Küchenchef unterstützen Sie
gerne bei der individuellen Zusammenstellung Ihrer Leckerbissen.

Dabei können Sie sich ausnahmslos auf unser Erfolgsrezept,
aus langjähriger Catering-Expertise, gewürzt
mit erstklassigem Service verlassen.

Ihr SPREESPEICHER Team

