



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

**GLASIRTER 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 reads '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

