

# ADVENTSDINNER

## Unser Pauschalangebot



Hausgemachter Glühwein zum Empfang (mit und ohne Alkohol)  
Reichhaltiges Buffet mit weihnachtlichen und feinheimischen Spezialitäten  
Festlich dekoriertes Raum  
Alkoholfreie Getränke und Kaffee  
Frisch gezapftes Bier vom Fass  
Korrespondierender Weißwein und Rotwein

Dauer: 5 Std.

Preis ab 30 Personen:

92,50 € (brutto)

77,73 € (netto)

Lassen Sie sich bei unserem Birke-Adventsdinner von feinheimischen und weihnachtlichen Spezialitäten kulinarisch verwöhnen und genießen Sie so viele Getränke wie Sie mögen – der perfekte Rahmen für eine unvergessliche Weihnachtsfeier.

*Ab der sechsten Stunde erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch.*

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Anfrage unter 0431 5331 442  
oder per Email an [veranstaltung@hotel-birke.de](mailto:veranstaltung@hotel-birke.de)  
Hotel Birke GmbH & Co. KG - Martenshofweg 2-8 - 24109 Kiel

# ADVENTSDINNER-BUFFET

## **SUPPE** – am Platz serviert

Orangen - Karottenschaumsuppe  
mit Kokos und Spekulatius-Croûtons (vegetarisch)

## **VORSPEISEN**

Winterliche Blattsalate mit gerösteten Walnüssen und eingelegtem Kürbis

Orangen-Karottensalat

Holsteiner Antipasti mit geschmorter Paprika, Pilzen und Zucchini

Mit Kräutern und Zwiebellauch marinierte Pilze

Feldsalat mit Speckwürfeln, Granatapfelkernen und Croûtons

Aalrauchmatjesfilet mit Apfel und Preiselbeerchutney

Im Ganzen pochierte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Berglinsensalat mit Lammschinken

Holsteiner Schinken aus dem Buchenholzrauch

## **AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN**

Kieler Sprotten , Heißgeräucherte Makrelen

Rauchlachs mit Senf-Honig-Dillsauce und Preiselbeersahne

## **HAUPTGÄNGE**

Gebatene Lachsforelle mit Dijon-Senfsauce, buntem Wirsing Kohl und Röstkartoffeln

Geschmorte Entenkeule vom Hof Gadow mit kräftiger Orangen-Sauce,

Apfel-Rotkohl und Kartoffelgratin

Blumenkohl-Brokkoli-Curry mit Kichererbsen und Kokosmilch dazu Basmati Gemüse Reis

## **DESSERT**

Schokoladenbrownie mit Kirschen und Karamellsauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Helle und dunkle Mousse au Chocolat von der Belgischen Schokolade

Hausgemachte Nougatmousse mit Salzkaramell und eingelegten Aprikosen

## **KÄSE**

Käsevariation der Käsestraße Schleswig-Holstein mit Walnüssen und Feigensenf

Verschiedene Brotsorten und Butter