

BIRKE

natürlich. herzlich. norddeutsch.



BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE 2025



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihr Fest bei uns im „Birke“ ausrichten möchten. Nachfolgend haben wir für Sie unsere ganzjährigen Buffet- und Menüvorschläge aufgeführt. Über diese Vorschläge hinaus bieten wir den Jahreszeiten entsprechende Spezialitäten an. Was es wann genau gibt, möchten wir gerne mit Ihnen und unseren Köchen zusammen in einem persönlichen Beratungsgespräch besprechen. Unsere Veranstaltungsleitung wird hierzu einen Termin mit Ihnen vereinbaren. Dieses Beratungsgespräch ist wichtig für uns, damit wir Ihre Veranstaltung Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechend planen können.

Der Schwerpunkt unserer Speisen ist der fangfrische Fisch, den wir täglich direkt vom Kutter sowie von den Fischzüchtern der Holsteiner Seen bekommen.

Durch unsere Mitgliedschaft bei „Feinheimisch - Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“ haben wir uns dazu verpflichtet, mindestens 60% unserer Lebensmittel aus Schleswig-Holstein zu beziehen. Darüber hinaus fördern wir Slow Food.

Daher arbeiten wir eng mit den Bauern, Fleisch-, Fisch-, Geflügel- und Gemüsezüchtern der Region zusammen. Von Ihnen bekommen wir qualitativ hochwertige, teilweise nachhaltig hergestellte, saisonale Produkte.

Am Ende dieser Mappe haben wir für Sie eine Legende erstellt, in der Herkunftsbetriebe den jeweiligen Produkten zugeordnet sind. Alle Lebensmittel werden von unserem Küchenteam handwerklich nach den Regeln der Kochkunst für Sie zu vollwertigen, leckeren und frischen Speisen verarbeitet.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit und freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihre
Familie Birke, Florian Buchebner und Mit-Gastgeber

Hotel Birke, Martenshofweg 2-8, 24109 Kiel
www.Hotel-Birke.de, veranstaltung@Hotel-Birke.de, Tel. 0431 5331-442



BUFFETVORSCHLÄGE

BUFFET NR I - TYPISCH SCHLESWIG-HOLSTEIN -

SUPPE IM SUPPENTOPF AUF DEM BUFFET

Kartoffel-Lauchcreme Suppe mit Kräutern aus unserem Kräutergarten

AUS DER HOLSTEINER RÄUCHERKATE

Holsteiner Katenrauschinken

Holsteiner Katenrauchmettwurst mit knackigen Cornichons

Geräucherte Putenbrust von der Grevenkoper Pute mit frischem Avocado-Kartoffelsalat

Sauerfleisch

Kopfsalat mit Saure-Sahne Dressing

FISCHSPEZIALITÄTEN AUS DER NORD- UND OSTSEE UND DEN HOLSTEINER SEEN

In Buchenrauch geräucherte Forellen

Mit Zwiebeln und Pfeffer geräucherte Makrelenfilets

Eckernförder Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Matjesfilet mit klassischer Hausfrauensauce

HAUPTGÄNGE

Gebratene Lachsforellenfilet aus dem Schirnauer See, Seehecht und Rotbarsch - Filet

Knuspriger Krustenbraten von der Landschweineschulter

Pilz-Kartoffelstrudel mit Spinat und bunten Gemüsen gefüllt, dazu Kräutersauce

DAZU FOLGENDE BEILAGEN

Mildes Apfel-Sauerkraut

Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

Grüne Bohnen und bunte Karotten

DESSERT

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce

Dunkle Mousse au Chocolat mit Schokoladencrumble

Vanille Crème Brûlée

Käseauswahl von der Käserei vom Hof Backensholz,

Großer Brotkorb und Holsteiner Butter

Preis pro Person EUR 52,70
netto EUR 44,30

BUFFET NR II

- ITALIENISCHES BUFFET -

SUPPE

Minestrone mit Pasta und Gemüse

AUS DER KALTEN KÜCHE

„Vitello Tonnato“: Mariniertes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto

Grüne, feine Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen und zweierlei Dressing

Artischockensalat mit Deichkäse

Antipasti aus Paprika und Pilzen mit grünen Oliven

Tomaten-Pasta-Salat mit Rucola

Artischockensalat mit Deichkäse

Thunfischsalat mit Berlotti und roten Zwiebeln

HAUPTGÄNGE

Im Ofen gegartes Lachsforellenfilet mit Zitronen-Öl

Gebatene Hähnchenbrust mit Olivenkruste überbacken

Vegetarische hausgemachte Pasta mit Spinat und Kirschtomaten

Vegetarische Lasagne à la Bolognese mit Tofu und Tomaten

DAZU FOLGENDE BELAGEN

Auberginen-Kichererbsengemüse mit Zucchini

Buntes Artischocken-Paprika Gemüse mit Oliven

Rosmarin-Kartoffeln und Pasta

DESSERT

Tiramisu mit kräftigem Espresso

Panna Cotta im Gläschen mit Himbeersauce

Limoncello-Creme mit Melonen – Minzsalat

Orangen-Mandel Küchlein

Auswahl verschiedener Käsesorten, insbesondere vom Hof Backenscholz

Großer Brotkorb mit Zwirbelbrot und Holsteiner Butter

Preis pro Person EUR 56,50
netto EUR 47,47

BUFFET III

- GALABUFFET -

GESETZTE VORSPEISE ODER SUPPE

BITTE WÄHLEN SIE EINS AUS

- AM PLATZ SERVIERT –

Karamelisierter Ziegenkäse mit gegrilltem Gemüse und Rucola
oder

Rote Linse -Suppe mit Mandelschaumhaube und Garnelen

SALATVARIATION UND SPEZIALITÄTEN AUS DER KALTEN KÜCHE

Krabbensalat mit frischen Gurken, Radieschen und Kräutern

Lachsforellenterrine mit marinierten Schmand-Gurken und Forellenkaviar

Bunte Blattsalate mit zweierlei Birke Hausdressing

Salat von grünen Spargel mit Kirschtomaten, Feta und gerösteten Walnüssen

Fenchelsalat mit Datteln, Quinoasalat mit Kreuzkümmel und Avocado

Regionale Antipasti – Paprika, Pilze und Aubergine mit Oliven

HAUPTGÄNGE

Gebratene Lachsforellenfilets mit Thymian-Zitronen-Butter

Rücken von der Holsteiner Färse, vor den Gästen tranchiert, dazu Rosmarinjus

Im Ganzen gebratene Hähnchenbrust vom Bauern Voss unter der Kräuterkruste

Mit Knoblauchspinat gefüllte Tomaten mit Ziegenfeta gratiniert

DAZU FOLGENDE BEILAGEN

Bohnen, Anis-Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Broccoli

Tomatisiertes Zucchini-Gemüse mit Paprika

Cremiges Kartoffelgratin, hausgemachte Falafel und Gemüsereis

DESSERT

Zitronen-Mascarpone-Crème

Erdbeer-Tiramisu

Orangen – Joghurtcreme mit Beerenkompott

Dunkle Schokoladenschnitte

Käseauswahl von der Käsestraße Schleswig-Holstein
Großer Brotkorb mit Holsteiner Butter und Birkes Kräuterquark

Preis pro Person EUR 71,80
netto EUR 60,34

BUFFET NR IV

- VEGANES BUFFET -

SUPPE

- AM TISCH SERVIERT -

Süßkartoffel-Suppe mit Kichererbsen und Mandelmilch

VORSPEISEN

Bunte Blattsalatvariation mit zwei verschiedenen Dressings

Orientalischer Bulgursalat

Holsteiner Antipasti: gebratene Aubergine, Champignons, Paprika und pikanter Kürbis

Käferbohnen mit Avocado und geräuchertem Tofu

Marinierter Brokkoli mit Orangenfilet und gerösteten Sonnenblumenkernen

Orzo mit roten Paprika, Artischocken und Radieschen

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Kräuter- Kichererbsenbällchen mit Tomaten-Gemüse Ragout

Mit Gemüse und Pilzen gefüllter Strudel auf Kräutersauce

Gefüllte Paprika mit Cous-Cous und Petersilienpesto

Karotten-Rote Linsen-Curry mit Seidentofu

Geschmorte Aubergine mit Sojajoghurt und Granatapfel

DESSERT

Kokosmilch Pannacotta auf einem Himbeerspiegel

Frischer Obstsalat

Vegane Haferjoghurt Mousse mit Orange

Vegane Mousse au Chokolade

Mango-Kokosnuss-Reis mit Pflaumenkompott



VEGANES BROT

dazu Kichererbsen-Basilikumcrème und Sonnenblumen-Paprika-Aufstrich




Preis pro Person EUR 51,80
netto EUR 43,53

MENÜVORSCHLÄGE

VORSPEISEN:

| | | <i>NETTO</i> |
|---|-----------|--------------|
| Holsteiner Rauchlachsrischen mit Senf-Honig-Dillsauce auf geröstetem Schwarzbrot | EUR 18,70 | 15,71 |
| Zweierlei Tatar vom geräucherten und frischen Lachs auf knusprigen Kartoffelrösti | EUR 19,90 | 16,72 |
| Gebeizte Lachsforelle mit roter Bete und grünem Apfel dazu Meerrettich | EUR 12,80 | 10,76 |
| Holsteiner Lammschinken mit buntem Wildkräutersalat und karamellisierten Äpfeln | EUR 17,30 | 14,54 |
| Auberginentatar mit Tomatencarpaccio und Sauce Rouille  | EUR 16,00 | 13,45 |
| Kichererbsen auf gegrillten Auberginen und Tomatensalat  | EUR 11,45 | 9,62 |

SUPPEN:

| | | |
|---|-----------|-------|
| Leichte Kartoffelcremesuppe mit geräuchertem Lachs | EUR 12,40 | 10,42 |
| Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen | EUR 14,70 | 12,35 |
| Champignoncremesuppe mit Streifen vom Holsteiner Katenschinken | EUR 13,55 | 11,39 |
| Rote Paprika Suppe mit Kokos und Curry  | EUR 10,80 | 9,08 |
| Leichtes Karotten-Ingwer-Süppchen (vegetarisch oder vegan) | EUR 11,30 | 9,50 |
| Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Gin (vegetarisch oder vegan)  | EUR 11,30 | 9,50 |
| Apfel-Currysuppe mit rotem Curry (vegetarisch oder vegan)  | EUR 11,30 | 9,50 |

ZWISCHENGERICHTE:

| | | |
|--|-----------|-------|
| Mit Honig Gratinierter Ziegenkäse auf Spinatsalat, Kirschtomaten (vegetarisch) | EUR 18,40 | 15,46 |
| Gebratene Jacobsmuschel mit Karottenpüree und gerösteten Fenchel | EUR 21,80 | 18,32 |

HAUPTGÄNGE:

VOR DEM DEICH (FISCH)

| | | |
|---|-----------|-----------------------|
| Knusprig gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf buntem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln | EUR 32,00 | <u>NETTO</u> 26,89 |
| Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Schirnauer See mit Rahmspinat, Kirschtomaten und Kartoffel-Kräuterstampf | EUR 33,10 | 27,82 |
| Schirnauer Zanderfilet vom Grill mit gebratenen Artischocken, Auberginen und Kartoffel-Deichkäsegratin | EUR 34,90 | 29,33 |
| Im Blätterteig gebackenes Lachsforellenfilet mit Vanille-Lauch und kleinem Salat | EUR 33,10 | 27,82 |
| Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf saftigem Pilzrisotto, jungem Gemüse und knusprigen Karotten, dazu Salat | EUR 36,20 | 30,42 |

HAUPTGÄNGE:

HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

| | | |
|---|-----------|-------|
| Krustenbraten aus der Landschweineschulter mit hausgemachtem Apfel -Sauerkraut und Petersilienkartoffeln | EUR 27,10 | 22,77 |
| Knusprige Hähnchenbrust vom Hof Voß mit buntem Paprika-Zucchini-Gemüse und gebratenen Polentatalern | EUR 30,40 | 25,55 |
| Mit Kräutern und Knoblauch geschmorter Schulterbraten vom Salzwiesenlamm auf grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln | EUR 36,50 | 30,67 |
| Medaillons vom Schweinefilet mit Bohnen im Speckmantel, Champignons à la crème und Röstkartoffeln | EUR 34,10 | 28,66 |
| Mit Friesisch Blue überbackenes Steak vom Holsteiner Rinderrücken mit Tomaten – Zwiebelgemüse und Süsskartoffelstampf | EUR 37,70 | 31,68 |
| Schweinefilet im Bohnen-Speckmantel und geschmorte Rinderbäckchen mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin | EUR 34,30 | 28,82 |
| Tranchen vom rosa gebratenen Holsteiner Entrecôte, dazu buntes Marktgemüse, grüne Pfeffersauce, Kräuterbutter und Kartoffelgratin | EUR 37,30 | 31,34 |

SAISONAUSBLICK:

Ein Pfund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, flüssiger Butter und neuen Kartoffeln

Tagespreis

NETTO

Wir empfehlen zum Spargel:

Wiener Schnitzel vom Kalb

Tagespreis

Knuspriges Filet von der Lachsforelle vom Grill

Tagespreis

Katenschinken vom Angler Sattelschwein

Tagespreis

Entrecôte von der Holsteiner Färs

Tagespreis

VEGAN / VEGETARISCH:*- bitte geben Sie uns im Vorwege die genaue Personenzahl an –*

Zucchinischiffchen mit Cous-Cous und mediterranem Gemüse, dazu Petersilienpesto

EUR 25,40

21,34

Mit Bulgur gefüllte Auberginen, dazu Kräuter-Joghurdip und Tomatensalat 

EUR 25,40

21,34

Kräutersemelknödel mit Pilzrahm und Rote Bohnen-Salat

EUR 25,40

21,34

Saftiges Pilzrisotto mit gebackenem Rucola 

EUR 25,40

21,34

In Kräutersemelkruste gebratenes Schnitzel vom Ziegenfeta mit geschmolzenen Tomaten und Röstkartoffeln

EUR 25,40

21,34

DESSERT:

Moccaparfait mit Schokolade und Kirschgrütze

EUR 12,80

10,76

Dreierlei von der Crème Brûlée mit Beerenkompott

EUR 14,70

12,35

Kleine Auswahl unserer besten Käse des Hof's Backensholz mit Feigensenf und Nuss Brot

EUR 16,00

13,45

Birkes Dessertvariation

Warmer Schokoladenbrownie, Parfait, Sorbet und Crème Brûlée mit Früchten

EUR 16,00

13,45

Warmer hausgemachter Apfelstrudel auf Vanillesauce und Schokoladeneis

EUR 12,50

10,50

Mousse-Schnitte von zwei Lübecker Schokoladen mit Schokoladeneis und Beeren

EUR 14,70

12,35

Grüne Grütze mit Erdbeersorbet 

EUR 10,10

8,49

Orangen Savarin mit Joghurteis

EUR 12,80

10,76

*Die mit dem grünen Blatt gekennzeichneten Gerichte sind rein pflanzlich und cholesterinfrei.*

SAISONAUSBLICK:

Marinierte frische Erdbeeren

Tagespreis

NETTO:

Wir empfehlen zu den Erdbeeren:

Eine Kugel Vanilleeis

EUR 2,90

2,44

Eine Kugel Joghurteis

EUR 2,90













2,44

Vanillesauce

EUR 2,60

2,19

UNSERE LIEFERANTEN

| | | |
|---|----------------------------|--|
|  | Geflügel: | Geflügelhof Voss, Geflügelhof Bokelholm |
|  | Schwein: | Susländer Schweinefleisch, Meisterfrisch Fleisch aus der Region, Landschlachtere Burmeister (Viöl), Arche Warder |
|  | Rind: | Holsteiner Färs (Meisterfrisch Fleisch aus der Region), Uthlande Galloway (Landschlachtere Burmeister, Viöl), Arche Warder |
|  | Lamm: | Deichwiesenlamm (Landschlachtere Burmeister, Viöl) |
|  | Wild: | Damwild aus den Kieler Stadforsten |
|  | Fisch: | Fischerei Brauer (Nord-Ostsee-Kanal), Fischer Paustian (Passader See), Fischmanufaktur Usbek (Wankendorf) |
|  | Algen: | Algenzucht OceanBASIS (Kiel) |
| | Muscheln & Meeresfrüchte: | Förde Muscheln von der Kieler Meeresfarm OceanBASIS (Kiel), Dittmeyer's Austern-Compagnie (List auf Sylt) |
|  | Kräuter: | Aus unserem hauseigenen Kräutergarten, Brötzmann (Kiel) |
|  | Obst: | Obstquelle Schuster (Raisdorf), Brötzmann (Kiel) |
|  | Gemüse: | Hof Schumacher (Hassendorf), Brötzmann (Kiel), |
|  | Getreide: | Kölln Müsli (Elmshorn) |
|  | Milchprodukte und Eier: | Ziegenhof Rehder (Boksee), Eier vom Hof Aderhold (Schlüsbek), Eis von Giovanni L. (Kiel), Backensholzer Hofkäserei (Oster-Ohrstedt) |