

# BIRKE

natürlich. herzlich. norddeutsch.



## BUFFET- UND MENÜAUSWAHL BEI IHRER HOCHZEIT



# Hochzeits- Buffet

## SUPPE \*AM PLATZ SERVIERT\*

*(Bitte wählen Sie eine Suppe aus)*

Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen, Eierstich und Gemüsestreifen

Tomatencremesuppe mit frischen Kräutern

Karotten-Currysuppe mit Cocos und Mandelschaumhaube

Rotes Linsensüppchen mit Curry und Kokosnuss

## FRISCHE SALATE

*(immer dabei)*

Bunte Blattsalatvariation mit zwei verschiedenen Dressings, Deichkäsespänen, Gurken und Kirschtomaten 

„Caprese“: Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

„Anti pasti“: gebratene Auberginen, Fenchel, Paprika und Pilze 

## AUS DER KALTEN KÜCHE

*(Bitte wählen Sie fünf Bestandteile)*

Katenrauschinken mit scharfem Melonensalat

Holsteiner Sauerfleisch aus der dicken Rippe mit Remouladensauce

Rosa gebratenes Roastbeef –kalt- mit Remouladensauce

„Vitello Tonnato“: Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

„Holsteiner Räucherfischplatte“: Forellen aus dem Buchenrauch, Kieler Sprotten, bunte mit Zwiebeln und Pfeffer geräucherte Makrelenfilets, Heilbutt

Mildgeräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce

Geräucherte Putenbrust mit Waldorffsalat und Walnüssen

Lachsforelle, Süß-sauer mit Kartoffel-Algen Salat

Lachsterrine mit Schmandgurken

Viöler Lammschinken auf buntem Linsensalat

Torte aus geräuchertem Lachs mit cremigem Kräuterfrischkäse und Meerrettich

Perlgraupensalat mit Granatapfel und Rauke 

Orientalischer Bulgur-Salat mit Datteln und Aprikosen 

Auberginen Kichererbsen Salat mit Avocado 

Broccoli-Orangensalat 

## HAUPTGÄNGE

*(Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge, Zwei Gemüse und Zwei Beilagen)*

Gebratene Fischfilets (Lachsforellenfilet & Steinbeißerfilet & Rotbarschfilet)

Mit Spinat im Blätterteig gebackenes Lachsforellenfilet

Gebratene Hähnchenbrust unter der Kräuter-Kruste

Knuspriger Krustenbraten von der Landschweineschulter

Rosa gebratener Rücken von der Holsteiner Färse (am Buffet tranchiert)

Mit Speck gebratene Schweinefiletmedaillons

Im Merlot geschmorter Rinderbraten vom Holsteiner Rind mit kräftiger Sauce

### Beilagen:

Bunte jahreszeitlicher Gemüseauswahl, Blumenkohl-Broccoli-Gemüse, gestovter Kohlrabi, buntem Spitzkohl,

geröstetes buntes Wurzelgemüse

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Pasta

*Zusätzliche Vegetarisches oder veganes Tellergerichte - Vorschläge siehe Seite 7*

## DESSERT

*(BITTE WÄHLEN SIE 4 BESTANDTEILE)*

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

Weißer Bayerische Creme mit Vanille

Mousse au chocolat von heller und dunkler Lübecker Schokolade

Schokoladenbrownie mit Karamellsauce

Creme Brûlée von der Vanille mit braunem Rohrzucker gratiniert

Trifle von Löffelbiskuit, Beeren und Mascarpone

Zitronen-Quarkmousse mit Beeren

Joghurtmousse mit marinierten Orangen

## IMMER DABEI

Großes Brett mit Käsen von der Schleswig-Holsteiner Käsestrasse

Großer Brotkorb und Holsteiner Butter

# Hochzeits- Menü

## VORSPEISEN

*(BITTE WÄHLEN SIE EINE VORSPEISE)*

Eckernförder Matjestatar mit Radieschen und Gurke auf Schwarzbrot mit Salat und Apfelschmand

Eckernförder Rauchlachsrischen mit Senf-Honig-Dillsauce auf geröstetem Schwarzbrot

Holsteiner Katenschinken mit buntem Wildkräutersalat und karamellisierten Äpfeln und Melonenspalten

Gebackener Blumenkohl mit Kräuterjoghurt und Paprikacreme (Vegetarisch)

Auberginentatar mit Tomatencarpaccio und Sauce Rouille 

## SUPPEN

*(Bitte wählen Sie eine Suppe)*

Karotten-Ingwer-Suppe

Minestrone (Tomatisierte Kraftbrühe mit Gemüse und Pasta) 

Leichte Kartoffelcrèmesuppe mit geräuchertem Lachs

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube und Gin

Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen, Eierstich und Gemüsestreifen

Pilzcremesuppe mit Holsteiner Katenschinken

Rote Linsensuppe mit Kokos und Curry

Spargelcremesuppe (saisonal)

## HAUPTGÄNGE

*(Bitte wählen Sie maximal zwei Hauptgänge auch vegetarisch)*

Auf der Haut gebratenes Kieler Lachsforellenfilet mit Broccoli, Mandelbutter und Kartoffeltaler

Wolfsbarschfilet vom Grill mit feinem mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons à la crème, Bohnen im Speckmantel, und Kartoffelgratin

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Artischocken-Tomaten Gemüse, dazu Schupfnudeln und Thymiansauce

In Rosmarin gebratene Hähnchenbrust auf Paprika-Zucchini Gemüse mit cremiger Kräuter-Polenta

Tranchen vom rosa gebratenen Holsteiner Färsenrücken mit Marktgemüse, Kräuterbutter und Kartoffelgratin

*Zusätzliches Vegetarisches oder veganes Tellergericht – Vorschläge siehe Seite 7*

## DESSERT

*(Bitte wählen Sie ein Dessert)*

Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Kirschkompott und Vanilleis

Limonen-Schokoladentarte mit Beerengrütze und Walnusseis

Birkes Dessertvariation > lassen Sie sich überraschen

Vanilleparfait mit warmer Schokoladensauce und Kirschgrütze

Hausgemachte Nougatmousse mit Salzkaramell und eingelegten Aprikosen, Walnusseis

Grüne Grütze mit Erdbeersorbet 

Zusätzlich servieren wir Ihren vegetarischen oder veganen Gästen 1 separates Gericht


Bitte geben Sie vorher die genaue Personenanzahl an

### Vegan

Auberginen – Tomaten -Lasagne

Im Backteig gebackene Blumenkohlrischen mit Tomatensugo

Mit Süsskartoffel und Pilzen gefüllter Strudel auf Kräutersauce

Gefüllte Auberginenröllchen mit Walnüssen und Kichererbsen-Püree, dazu Salat mit Himbeerdressing 

### Vegetarisch

Kräutersemmelknödel mit Pilzen à la Creme und Rote Bete Salat

Knuspriges Schnitzel vom Ziegenfeta mit geschmolzene Tomaten und Röstkartoffeln

Saftiges Pilzrisotto mit gebackenem Rucola