

Ihre Weihnachtsfeier in uriger Atmosphäre

Ob Firmenfeier oder private Runde - wer sich und seine Mitarbeiter, Kollegen, Familie oder besten Freunde zum Jahresende noch einmal so richtig verwöhnen möchte, ist bei uns in den besten Händen.

Bitte beachten Sie, dass wir diese Menüs **ausschließlich für Weihnachtsfeiern** mit einer Personenzahl von **mindestens 15 Personen** anbieten können.

Sie sind nicht fündig geworden? Kein Problem! Bei uns können Sie auch mit **bis zu 20 Personen A-la-Carte speisen**. Gerne gehen wir in einem persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche und saisonbedingte Angebote ein.

Ihr Salzspeicher-Team

Empfang

Salzspeicher Weihnachtspunsch

mit Rosinen und Mandeln
*serviert vor der historischen Kulisse des
weihnachtlich beleuchteten Salzspeichers*

€ 4,50



Menü I

Bratapfel – Maronenschaumsuppe
mit Calvadossahne und
ofenfrischem Baguette

½ knusprige Ente
mit Entensauce, frischem Apfel-Rotkohl und
hausgemachten Kartoffelklößen, dazu ein mit
Marzipan und Rosinen gefüllter Bratapfel

Dessertteller „Knecht Ruprecht“
süßer Pfannkuchen mit Zimtäpfeln, Rosinen
und Mandelsplittern an cremigem Caramell-Eis
€ 27,90 p.P.



Menü III

Salzspeicher's Senfsuppe
mit Streifen vom Graved-Lachs, frischen
Kräutern und süßem Senf

Trilogie vom Wildbret
Medaillons von Wildschwein, Hirsch und Reh
mit Apfel-Rotkohl, Kroketten und
Preiselbeerschaum

Gratinerte Feigen
mit Ziegenkäse und Honig überbackene
Feigen, an cremigem Stracciatella-Eis
€ 31,80 p.P.



Menü II

Pikante Kürbiscremesuppe
mit gegrillten Garnelen, Schnittlauchsahne
und ofenfrischem Baguette

Filet vom Fjordlachs
unter einer Kartoffelkruste auf
Champagnerrahmkraut

Bratapfel im Nussmantel
auf Vanillespiegel, dazu Espresso-Krokant-Eis
€ 29,50 p.P.

Menü IV

Weihnachtliche Mandelsuppe
mit Crème fraîche und Sherry verfeinert,
dazu ofenfrisches Baguette

Hirschragout
mit Waldpilzen, dazu frische Spätzle
und Speckrosenkohl

Crème Brûlée
mit Früchten der Saison und Vanille-Eis
€ 28,50 p.P.

Menü V

Avocado-Mango-Salat
mit gebratenen Garnelen und
ofenfrischem Baguette

Medaillons vom Schweinefilet
an Apfel-Calvados-Sauce, mit saisonalem
Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten

Geeister Christstollen
hausgemacht - serviert an warmen
Punschpflaumen
€ 32,90 p.P.



Menü VI

Latte Macchiato von der Erbse
mit Kokoschaum, knusprigem Bacon und
Parmesan Cracker

Dorsch im Speckmantel
an knackfrischem Pfannengemüse,
geschmorten Kirschtomaten und Sauce
Béarnaise, dazu hausgemachte Bratkartoffeln

Zartbitter-Schokoladen-Soufflee
medium gebacken - auf Vanillespiegel, dazu
cremig Walnuss-Eis
€ 31,80 p.P.

**Selbstverständlich können Sie Ihr
Weihnachtsmenü auch noch um eine
Vorspeise, einen Zwischengang oder ein
leckeres Sorbet erweitern.**

Vorspeise & Zwischengang

Rosa gebratene Entenbrust
auf frischem Feldsalat mit kross gebratenem Speck
und hausgemachtem Apfel-Feigen-Chutney
+ € 14,50

Warme Feige
mit Serranoschinken, gerösteten Pinienkernen
und Pecorinokäse an frischen Blattsalaten
+ € 16,50

Tartar vom Matjes & Fjordlachs
mit roter Zwiebel, Schnittlauch, warmem
Reibeküchlein, Rucolasalat und Creme Fraiche
+ € 11,90

Ziegenkäse
im Speckmantel gebraten mit Honig-Mandel-
Vinaigrette und frischen Blattsalaten
+ € 10,90

Sorbet & Ganitée

Glühweinsorbet
hausgemacht und erfrischend für
zwischen durch
+ € 5,80

Bratapfelsorbet
hausgemacht und erfrischend für
zwischen durch
+ € 5,80

Ananas-Basilikum-Granitée
hausgemacht und erfrischend für
zwischen durch
+ € 5,80



Feste feiern und genießen!



**Menüvorschläge
für Ihre Weihnachtsfeier
2018**

Änderungen des Speisenangebots aufgrund von saisonalen und
qualitativen Schwankungen behalten wir uns vor.