

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 Kokosschaum, knusprigem Bacon und
Parmesan Cracker

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

Zartbitter-Schokoladen-Soufflé
medium gebacken – auf Vanillespiegel,
dazu cremiges Walnuss-Eis

€ 31,80 p.P.

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 Crème Fraîche
€ 11,90

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

Sorbet & Ganitée

Glühweinsorbet
hausgemacht und erfrischend für zwischendurch
€ 5,80

Bratapfelsorbet
hausgemacht und erfrischend für zwischendurch
€ 5,80

Ananas-Basilikum-Granitée
hausgemacht und erfrischend für zwischendurch
€ ,80



Feste feiern & genießen!



Menüvorschläge
für Ihre
Weihnachtsfeier 2018
(ab 15 Personen)

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. Zudem bitten wir Sie, sich einheitlich für ein Menü zu entscheiden.

Sie sind nicht fündig geworden? Kein Problem! Bei uns können Sie auch mit bis zu 25 Personen A-la-Carte speisen.

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 II

Pikante Kürbiscremesuppe
mit gegrillten Garnelen, Schnittlauchsahne
und ofenfrischem Baguette

Filet vom Fjordlachs
unter Kartoffelkruste auf
Champagnerrahmkraut

Bratapfel im Nussmantel
auf Vanillespiegel, dazu Espresso-Krokant-Eis

€ 29,50 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, Krokett
und Preiselbeerschaum

Gratinerte Feigen
mit Ziegenkäse und Honig überbackene Feigen,
an cremigem Stracciatella-Eis

€ 31,80 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 Vanilleeis

€ 28,50 p.P.

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