

BIRKE

natürlich. herzlich. norddeutsch.

★ ★ ★ ★ ★

IHRE HOCHZEIT MENÜS, BUFFETS & WEINE 2020



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns im „Birke“ ausrichten möchten. Nachfolgend haben wir für Sie unsere ganzjährigen Buffet- und Menüvorschläge im Rahmen Ihrer Hochzeitskomposition aufgeführt. Über diese Vorschläge hinaus bieten wir den Jahreszeiten entsprechende Spezialitäten an. Was es genau und wann 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 entsprechend planen können.

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

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit.
Ihre

Familie Birke und Mit-Gastgeber

Kontakt

Birke – Das Business und Wellness Hotel in Kiel
Mitglied der Ringhotels und Wellnesshotels Deutschland

Martenshofweg 2- 8, 24109 Kiel
Fon 0431 5331- 442
Fax 0431 5331-443
veranstaltung@hotel-birke.de
www.hotel-birke.de

Eine detaillierte Allergenkennzeichnung unserer Speisen, lt. der Lebensmittelinformations-Verordnung (VorLMIEV), finden Sie in einer separaten Karte. Bitte sprechen Sie dafür unsere Mit-Gastgeber im Service an

Wichtiger Hinweis:
Die Preise sind gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Alle Preise enthalten die gültige MwSt .

UNSERE LIEFERANTEN



Geflügel: Hof Schramm (*Schwienkuhlen*), Geflügelhof Bokelholm



Schwein: Hof Schramm (*Schwienkuhlen*), Meisterfrisch Fleisch aus der Region, Susländer



Rind: Holsteiner Färsen (Meisterfrisch Fleisch aus der Region), Uthlande Galloway (Landschlachtereier Burmeister, Viöl)



Lamm: Salzwiesenlamm (Landschlachtereier Burmeister, Viöl)



Wild: Damwild aus den Kieler Stadtförsten, FeinWild – Wildfleisch aus Schleswig-Holstein



Fisch: Fischerei Brauer (Nord-Ostsee-Kanal), Fischer Sperling (Strande), Fischer Paustian (Passader See), Fischer Karl-Heinz Spitz (Heikendorf), Fischhandel Urthel (Friedrichskoog), Meergold Fischdelikatessen (Eckernförde)



Algen: Algen- und Muschelzucht oceanBASIS (Kiel)

Muscheln: Algen- und Muschelzucht 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), Meinolf Thiele Rosenkrantz-Gemüse (Schinkel)



Getreide: Kölln Müsli (Elmshorn), Gut Rosenkrantz (Neumünster)



Milchprodukte und Eier: Hof Warleberg, Ziegenhof Rehder (Boksee), Meierhof Möllgaard - Käsestraße Schleswig-Holstein (Hohenlockstedt), Gut von Holstein (Bad Bramstedt), Molkereiprodukte - Meierei Horst (Horst), Geesa's Eis (Kropp)

Hochzeits- Buffet

SUPPE *AM PLATZ SERVIERT* *(Bitte wählen Sie eine Suppe aus)*

Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen, Eierstich und Gemüsestreifen

Tomatencremesuppe

Leichte Kartoffelcrèmesuppe mit geräuchertem Lachs oder Schinken

Sellerieschaumsuppe mit Croutons

FRISCHE SALATE

Bunte Blattsalatvariation mit zwei verschiedenen Dressings

„Caprese“: Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

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

AUS DER KALTEN KÜCHE

(Bitte wählen Sie fünf Bestandteile)

Katenrauchschinken mit scharfen Melonensalat

Holsteiner Sauerfleisch mit Remouladensauce

Rosa gebratenes Roastbeef kalt mit Remouladensauce

„Vitello Tonnato“: Mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Rucolasalat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten

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

Mildgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Würzige Bratheringe im süß-saurem Gewürzsud

Rollmöpfe mit Gewürzgurke und Zwiebel

„Insalata frutti di mare“: Meeresfrüchtesalat mit bunten Paprika und Knoblauch

Geräucherte Putenbrust mit Waldorffsalat

HAUPTGÄNGE
(Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge)

Gebratene Fischfilets (Lachs & Dorsch & Fang des Tages)
auf gestooftem Kohlrabi, dazu Petersilienkartoffeln
Knuspriger Krustenbraten von der Landschweineschulter
mit gebratenem Spitzkohl und Kartoffelgratin
„Saltimbocca Romana“: Kleine Steaks vom Bauernhahn
mit würzigen Speck und Salbei dazu Rosmarinkartoffeln
Rosa gebratener Rücken von der Holsteiner Färs
mit bunter jahreszeitlicher Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten
Susländer Schweinefilet unter der Dijon-Senfkruste
mit Blumenkohl-Broccoli-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Lachsfilet unter Zitronenkruste auf Rahmspinat mit Tagliatelle

Zusätzlich ist ein vegetarischer Hauptgang möglich – Bitte geben Sie vorher die genaue Personenanzahl an

z.B. Mit Cous-Cous gefüllte Paprikaschoten mit Kräuterreis
oder
Mit Gemüse und Pilzen gefüllter Strudel mit Kräutersauce

DESSERT
(bitte wählen Sie 4 Bestandteile)

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat
Weiße Bayerische Crème vom Mocca
Mousse au chocolat von weißer und dunkler Belgischer Schokolade
Schokoladenbrownie mit Karamellsauce
Creme Brûlée von der Vanille mit braunem Rohrzucker gratiniert
Limonenschaum mit Passionsfrucht
Orangengrießflammerie

IMMER DABEI
Käseauswahl von der Schleswig-Holsteiner Käsestrasse
Großer Brotkorb und Holsteiner Butter

Hochzeits- Menü

VORSPEISEN

(Bitte wählen Sie eine Vorspeise)

Eckernförder Matjesfilet mit Preiselbeersahne gefüllt auf Apfel und geröstetem Schwarzbrot
Zweierlei Tatar vom geräucherten und frischen Ostseewildlachs auf knusprigem Kartoffelrösti
Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Salat und Remouladensauce gefüllt

SUPPEN

(Bitte wählen Sie eine Suppe)

Kartoffel-Lauch-Suppe
Karotten-Ingwer-Süppchen
Leichte Kartoffelcrèmesuppe mit geräuchertem Lachs
Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube und Gin
Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen, Eierstich und Gemüsestreifen
Selleriecremesuppe mit Apfel
Apfel-Currysuppe mit rotem Curry
Nur saisonal verfügbar: Spargelcremesuppe

HAUPTGÄNGE

(Bitte wählen Sie maximal zwei Hauptgänge)

Auf der Haut gebratenes Kieler Lachsforellenfilet mit Broccoli, Mandelbutter und Kartoffelkrapfen
Schirnauer Zanderfilet vom Grill auf Roter Bete mit Meerrettichsauce und Herzoginkartoffeln
Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Knuspriges Ostseewildlachsfilet mit Ingwer-Vanille-Karotten und bunten Gemüsereis
Knuspriger Krustenbraten aus der Landschweineschulter mit saftigem Sauerkraut und Kartoffelgratin
Knusprige Hähnchenbrust vom Bauern Schramm mit buntem Gemüse der Saison und Röstkartoffeln
Saltimbocca von der Pute mit Röstkartoffeln und Speckbohnen
Medaillons vom Susländer Schweinefilet mit Bohnen im Speckmantel, Champignons à la crème und Kartoffelgratin
Mit Kräutern und Knoblauch geschmorter Schulterbraten vom Salzwiesenlamm mit Speckbohnen,
Rosmarinkartoffeln und Thymiansauce
Tranchen vom rosa gebratenen Holsteiner Färsenrücken mit Marktgemüse, Kräuterbutter, Grüner Pfeffersauce und Kartoffelgratin

Zusätzlich ist ein vegetarischer Hauptgang möglich – Bitte geben Sie vorher die genaue Personenanzahl an

Mit Gemüse und Pilzen gefüllter Strudel mit Kräutersauce
Zucchini-Schiffchen gefüllt mit mediterranem Gemüse

DESSERT

(Bitte wählen Sie ein Dessert)

Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Kirschkompott und Vanilleparfait

Geeister Kaiserschmarrn mit warmer Schokoladensauce

Rotes Beerenparfait mit Vanilleschaum

Dreierlei von der Crème Brûlée

Heiße Rumkirschen mit hausgemachtem Vanilleparfait

Birkes Dessertvariation (lassen Sie sich überraschen)


Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns im „Birke“ ausrichten möchten.

Nachfolgend haben wir für Sie Weine zusammengestellt, die Sie im Rahmen der Hochzeitskomposition aussuchen können.

Unsere Weine beziehen wir von den besten deutschen Weingütern, denn auch sie präsentieren unser schönes Land. Einige besorgen wir auch aus dem übrigen Europa und sogar aus Übersee für Sie.

In dieser Karte präsentieren wir Ihnen eine Auswahl unserer beliebtesten Weine, die wir zu Veranstaltungen servieren. Diese Weine bestehen überwiegend aus der dritten deutschen Qualitätsstufe: QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete).

Damit Sie auch im Wein-Bereich unseren Wellness - Gedanken erleben, haben wir die öko- & biologisch hergestellten Weine durch  gekennzeichnet.

Sollten Sie neugierig sein und aus unserem gesamten Weinsortiment wählen wollen, so fragen Sie bitte unsere Veranstaltungs-Gastgeber oder unsere Service-Gastgeber nach unserer Weinkarte.

In einem persönlichen Beratungsgespräch helfen wir Ihnen gerne, den richtigen Wein zu den von Ihnen ausgewählten Speisen zu finden. Wenn Sie mehrere Favoriten haben, so probieren wir gerne eine Auswahl von drei Weinen mit Ihnen, um so Ihren Lieblingswein zu finden.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl Ihres Weines.

Achtung: Jahrgangsänderungen vorbehalten!

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Hochzeitsfeier!

Ihre

Familie Birke und Mit-Gastgeber

Kontakt

Birke – Das Business und Wellness Hotel in Kiel

Mitglied der Ringhotels und Wellnesshotels Deutschland

Martenshofweg 2- 8, 24109 Kiel

Fon 0431 5331- 442

Fax 0431 5331-333

veranstaltung@hotel-birke.de

www.hotel-birke.de

Wichtiger Hinweis:

Die Preise sind gültig bis zum

Erscheinen einer neuen Preisliste. Alle

Preise enthalten die gültige MwSt.

WEIßWEIN

DEUTSCHLAND

Mittelrhein

2015 Bacharacher Rivaner trocken*

Weingut Ratzenberger

Schön leichter und eleganter Sommerwein mit einer klaren floralen Aromatik, einer dezenten Säure und einem herrlich frischen Geschmack. Er stammt aus einer knapp 50-jährigen Rebanlage mit einem für Rivaner sehr niedrigen Ertrag.

Mosel

2016 Riesling Kabinett trocken „Aufstieg“, Kinheimer Hubertuslay*

Weingut Jakoby-Mathy

Rassig- trockener Kabinett, mit lebendiger und saftiger Rieslingfrucht. Erinnert an frische Pfirsiche und grüne Äpfel. Im Ganzen sehr ausgewogener Riesling mit viel Geschmack und Trinkfreude.

Rheingau

2017 Chardonnay trocken*

Weingut Fritz Allendorf

Sehr feinduftiger Chardonnay mit einem Duft der an Litschi, Mandarinen und Ananas erinnert. Ein vollmundiger Geschmack und ein brillanter Nachhall machen diesen Chardonnay zu einem fruchtigen Erlebnis.

Franken

2016 NUR WEIN „Ich bin wie ich bin!“ trocken*

Cuvée von Bacchus, Müller-Thurgau & Riesling

Weingut Schloss Sommerhausen

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen; in der Nase Holunderblüte, Pfirsich und Limette; sehr aromatisch, frisch und spritzig mit genialer Saftigkeit. Ein Hauch von Holunderblüte macht Lust auf lauschige Sommerabende. Aromen von reifen gelben

Früchten machen Lust auf ein Glas mehr... Wunderbar belebend und harmonisch! NUR WEIN ist ein Wein zum gerne Trinken, zum Genießen, zum Schlotzen, zum Seele-baumeln-lassen und und und...

* enthält Sulfite

Pfalz

2016 Weissburgunder & Chardonnay trocken*

Weingut Hensel

Frühlingshaftes, weißes Burgundercuvée mit anfangs zarten, floralen Noten des Weißburgunders, untermalt von opulenten Chardonnay-Aromen an frische Bananen erinnernd. Im Mund ebenso bivalent mit drahtig nerviger Struktur und Frische, bürgt der Chardonnay-Partner für eine saftige, reife Frucht und eine perfekt ausgewogene Süße-Säure-Balance. Wunderbar eleganter, vielseitiger Tropfen nicht nur für die Freiluft-Saison.

2016 Sauvignon Blanc Zellertal trocken*

Weingut Schwedhelm

Am Anfang nimmt man zunächst den eindeutigen Sauvignon Blanc Charakter, geprägt von grünen Aromen wie Stachelbeere und Paprika, wahr. Am Gaumen entfaltet er sich dann und zeigt starke Züge von Passionsfrucht, die auch noch lange nach dem ersten Schluck präsent sind. Seine Kombination von knackiger Säure und dezentem Restzucker geben ihm eine besondere Spannung.

2017 Grauburgunder trocken*

Weingut Ellermann-Spiegel

Mit kaum zu erschnuppernden 10% wurde dieser Wein teilweise in neuen französischen Barrique-Fässern vergoren. Diese verleihen dem Grauburgunder eine komplexe Tiefe und Kraft. Die Nase betören Aromen von Mirabelle, Stachelbeere und Birne sowie zartrauchige und nussige Komponenten.

ITALIEN

Venetien

2016 Custoza DOC trocken*

Vigneti Villabella

Ein sehr fruchtiger Custoza mit Aromen von Äpfeln, fruchtiger Ananas und zartem Holunder bekommt durch feine Säure den nötigen Kick.

ÖSTERREICH

Weinviertel

2015 Grüner Veltliner DAC trocken*

Weingut Veit

Der Grüne Veltliner aus dem Weinviertel überzeugt mit einer würzigen Nase, viel Frucht von gelben Äpfeln. Würzige Aromen. Ein Feuerwerk aus Pfeffer und Frucht.

* enthält Sulfite

ROSÉWEIN

ITALIEN

Toskana

2017 „Il Fenicottero“ Rosato Toscana IGT*

Cuvée von Sangiovese & Syrah

Monteguelfo

Im Duft rote Beeren und frische Kräuter. Der Geschmack ansprechend mit schöner Frische, feiner Säure und zartem, lang anhaltendem Beerenaroma.

ROTWEIN

DEUTSCHLAND

Rheingau

2016 Spätburgunder trocken*

Weingut Fritz Allendorf

Vollaromatischer Duft nach Kirschen und schwarzen Johannisbeeren. Im Mund präsentiert sich der Spätburgunder betont fruchtig mit weicher Harmonie. Ein toller Begleiter für viele Gelegenheiten.

Rheinhessen

2015 Dornfelder trocken*

Weingut Manz

Duftet nach reifen roten Beeren und Sauerkirsche, farbkräftiger vollmundiger weicher Rotwein!

Pfalz

2015 Merlot trocken*

Weingut Lergenmüller

Dieser Merlot ist mit einer Eleganz ausgestattet, die sich in einem feinen Duft nach Herzkirschen und einem fruchtig-würzigen Körper präsentiert. Die Tannine lassen ihn trotz seines jungen Alters schon sehr schön entwickelt und balanciert wirken.

2015 St. Laurent trocken, Aufwind*

Weingut Hensel

Leuchtend kirschrot präsentiert sich der Wein zunächst mit einer aromatischen Nase, geprägt von Toastnoten, die an junge Bourgogne - Rotweine erinnern. Später gesellen sich Aromen von reifen Zwetschgen und Wildkirschen hinzu, während sich die Holznoten zu feinen Kaffee- und Tabakdüften wandeln. Am Gaumen zeigt er sich samtig weich mit fruchtiger, pflaumiger Aromatik und zartwürzigen Tanninen.

* enthält Sulfite

ITALIEN

Asio Otus halbtrocken, Vino Varietale d'Italia*

Cuvée von Cabernet, Merlot & Syrah

MGM Mondo del Vino

Warmes kräftiges Rot. Der Name des Asio Otus stammt aus dem Lateinischen und bedeutet wörtlich übersetzt Waldohreule. Er ist ein körperreicher und ausgeprägt würziger Wein, der ganz für die Verführungskraft und das Geheimnis der Nacht steht.

Sizilien

2014 Capoccia Terre Siciliane IGP*

Feudo di Santa Tresa

Sorgfältige Selektion von Nero d'Avola – frische und getrocknete Trauben.

Tiefdunkles violett, intensives Bukett roter Beeren und getrockneter Früchte (Nüsse, Aprikosen) aber auch Paprika und Gewürze.

Vollmundig, komplex, sehr gut balancierte reife Tannine und ein langer Nachhall.

SPANIEN

Rioja

2016 Conde Valdemar Tempranillo DOCa*

Bodegas Valdemar

In der Farbe intensives Kirschrot mit violetten Reflexen. Fruchtige Aromen nach roten Früchten wie Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Veilchen.

ÖSTERREICH

Burgenland

2014 Blaufränkisch Classic trocken*

Weingut Gerald Beck

Ein beeindruckender Blaufränkisch mit einem imposant-fruchtigen Bouquet wird von angenehmer Säure geleitet.

* enthält Sulfite