

# BIRKE

natürlich. herzlich. norddeutsch.



## BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE



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 Anfang 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

Samtige Kartoffel-Lauchsuppe mit Kräutern aus unserem Kräutergarten

### AUS DER HOLSTEINER RÄUCHERKATE

Holsteiner Katenrauschinken

Holsteiner Katenrauchmettwurst vom Bauern Schramm mit knackigen Cornichons

Geräucherte Putenbrust mit frischem Waldorfsalat

Grobe Landleberwurst und Streichmettwurst von unserem Hausschlachter mit Zwiebelringen

### 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 Fischfilets (Lachsforelle, Kabeljaufilet & Fang des Tages)

Knuspriger Krustenbraten von der Landschweineschulter

Bunte Gemüse-Bratreis-Pfanne mit mariniertem Curry-Seitan

### DAZU FOLGENDE BEILAGEN

Gestovter Blumenkohl und Karotten-Kohlrabi-Gemüse

Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

### DESSERT

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate mit Schokoladencrumble

Käseauswahl von der Käsestraße Schleswig-Holstein

Großer Brotkorb und Holsteiner Butter

Preis pro Person EUR 34,00

## **BUFFET NR II**

### **- ITALIENISCHES BUFFET -**

#### **SUPPE**

Klare Tomatenconsommé  
mit Spinat-Ricotta-Ravioli

#### **AUS DER KALTEN KÜCHE**

„Vitello Tonnato“: Mariniertes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto  
Grüne Feldsalate mit gerösteten Pinienkernen und zweierlei Dressing  
Toskanischer Brotsalat mit getrockneten Tomaten und Hirtenkäse

#### **HAUPTGÄNGE**

Im Ofen gegarter Lachs mit Zitronen-Öl  
Gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten-Deichkäse Kruste überbacken  
Süßkartoffelstrudel mit Spinat und Kräutersauce

#### **DAZU FOLGENDE BEILAGEN**

Buntes Röstgemüse und saftiges Ratatouille  
Rosmarin-Kartoffeln und Pasta

#### **DESSERT**

Tiramisu  
Crème Brûlée  
Biskuitrolade mit Himbeer-Fruchtmark

Auswahl verschiedener Käsesorten, insbesondere von der Käsestraße Schleswig-Holstein  
Großer Brotkorb mit Ciabatta und Holsteiner Butter

Preis pro Person 38,00 €

## **BUFFET NR III - FISCHSPEZIALITÄTEN BUFFET -**

### **SUPPE**

Kieler Ostseefischsuppe  
nach Art einer Bouillabaisse mit Röstbrot und Sauce Rouille

### **AUS DER RÄUCHERKATE**

Echte Kieler Sprotten  
Heißgeräucherte Makrelenfilets aus dem Buchenrauch mit Zwiebeln und buntem Pfeffer  
Mildgeräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce  
Marinierte Matjesfilethappen mit Curry und Kräutern  
Geräucherte Forellen und Rollmöpse aus Eckernförde  
Eckernförder Aalrauchmatjesfilet mit Apfel-Preiselbeerchutney  
Friedrichskooger Krabbensalat mit frischen Gurken, Radieschen und Kräutern  
Rauchlachstorte vom Pastramilachs mit Meerrettichcreme und Lachsforellencaviar  
Kalte pochierte Lachsforelle im Ganzen serviert mit Kräuter-Schmand

### **HAUPTGÄNGE**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
Lachsforellenfilet vom Grill mit Zitronenkruste

### **DAZU FOLGENDE BEILAGEN**

Ingwer-Karotten-Gemüse und Rahmspinat  
Kräuterkartoffeln und Kartoffel-Käse Gratin

### **DESSERT**

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce  
Crème Brûlée  
Frischer Obstsalat mit Weinschaumsauce  
Bayerische Crème mit echter Vanille  
Schokoladen-Biskuit Schnitte  
  
Käseauswahl von der Käsestraße Schleswig-Holstein  
Großer Brotkorb und Holsteiner Butter

Preis pro Person EUR 48,00

## **BUFFET IV - GALABUFFET -**

### **AMUSE BOUCHE ODER SUPPE**

**BITTE WÄHLEN SIE EINS AUS**

**- AM PLATZ SERVIERT -**

Gebeizter Kabeljau auf Ringel-Bete und Kresse  
oder  
Apfel-Curry-Suppe mit Mandelschaumhaube

### **SALATVARIATION UND SPEZIALITÄTEN AUS DER KALTEN KÜCHE**

Friedrichskooger Krabbensalat mit frischen Gurken, Radieschen und Kräutern  
Dünne marinierte Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Kräuter-Vinaigrette  
Zander-Lachsterrine mit marinierten Schmand-Gurken  
Bunte Blattsalate mit zweierlei Birke Hausdressing  
Raukesalat mit gerösteten Walnüssen und Feta  
Regionale Antipasti – Paprika, Fenchel und Aubergine

### **HAUPTGÄNGE**

Gebrautes Kabeljau- und Steinbeißerfilet mit Thymian-Zitronen-Butter  
Rücken von der Holsteiner Fäse, vor den Gästen tranchiert, dazu Rosmarinjus  
Gebratene Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste  
Mit Knoblauchspinat gefüllte Tomaten unter Ziegenfeta gratiniert

### **DAZU FOLGENDE BEILAGEN**

Speck-Bohnen, Anis-Karotten und buntes Paprika-Zucchini Gemüse  
Cremiges Kartoffelgratin, Falafel und Gemüsereis

### **DESSERT**

Zitronen-Mascarpone-Crème  
Hausgemachter, bunter Obstsalat mit Vanille-Sahne  
Lauwarmer, hausgebackener Schokoladenbrownie  
Erdbeer-Tiramisu (saisonal)  
Charlotte Royal mit Erdbeermark  
Orangen-Quarkmousse mit Himbeersauce

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

Preis pro Person EUR 54,00

## **BUFFET NR V**

### **- VEGANES BUFFET -**

#### **SUPPE**

**- AM TISCH SERVIERT -**

Mandel-Curry-Apfelsuppe mit Kichererbsen

#### **VORSPEISEN**

Bunte Blattsalatvariation mit zwei verschiedenen Dressings

Orientalischer Bulgursalat

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

Süßkartoffel mit Avocado und geräuchertem Mandel-Tofu

Marinierter Brokkoli mit Paprika und Kernen

Quinoa mit dicken Bohnen und Radieschen

#### **HAUPTGÄNGE**

Geschmorte Chicorée mit pikanten Polentatalern

Mit Gemüse und Pilzen gefüllter Strudel auf Kräutersauce

Zitronen-Fenchelrisotto

Blumenkohl-Brokkoli-Curry mit Kokosmilch

Geschmorte Aubergine mit Sojajoghurt und Granatapfel

#### **DESSERT**

Mandelmilch Panna Cotta auf einem Himbeerspiegel

Frischer Obstsalat

Kokosmilchreis


#### **VEGANES BROT**

dazu Kichererbsen-Basilikumcrème und Sonnenblumen-Paprika-Aufstrich




Preis pro Person 38,00 €

# MENÜVORSCHLÄGE

## VORSPEISEN:

Eckernförder Rauchlachsrischen mit Senf-Honig-Dillsauce auf geröstetem Schwarzbrot	EUR 9,00
Zweierlei Tatar vom geräucherten und frischen Lachs auf knusprigem Kartoffelrösti	EUR 9,30
Friedrichskooger Krabbensalat mit Cocktailsauce, Salatbouquet und Toast	EUR 15,70
Holsteiner Katenschinken mit buntem Wildkräutersalat und karamellisierten Äpfeln	EUR 9,00
Rauchfischmousse von der Kieler Sprotte auf Schwarzbrot mit kleinem Salat	EUR 8,90
Auberginentatar mit Tomatencarpaccio und Sauce Rouille 	EUR 8,50
Rinderfilettatar mit gebackenen Kapern, Trüffelmayonnaise und Brot Chip	EUR 13,50

## SUPPEN:

Friedrichskooger Krabbensuppe mit Cognacsahne	EUR 13,50
Leichte Kartoffelcrèmesuppe mit geräuchertem Lachs	EUR 7,50
Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen	EUR 7,90
Champignoncrèmesuppe mit Streifen vom Holsteiner Katenschinken	EUR 7,20
Leichtes Karotten-Ingwer-Süppchen (vegetarisch oder vegan) 	EUR 7,20
Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube und Gin (vegetarisch oder vegan) 	EUR 7,20
Apfel-Currysuppe mit rotem Curry (vegetarisch oder vegan) 	EUR 7,20

## ZWISCHENGERICHTE:

Gebeizter Kabeljau auf Rote Bete Carpaccio mit Zitronensauce	EUR 12,80
Gebatene Fördegarnelen auf grünem Erbsenpüree und Minzsauce	EUR 13,80
Gratinierter Ziegenkäse auf karamellisiertem Fenchel und Kirschtomaten (vegetarisch)	EUR 10,50
Knusprig gebratenes Zanderfilet mit karamellisiertem Schweinebauch, weißem Bohnenpüree und Malzbiersauce	EUR 12,90



**HAUPTGÄNGE:****VOR DEM DEICH (FISCH)**

Knusprig gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf buntem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	EUR 22,90
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Schirnauer See mit Rahmspinat, Kirschtomaten und Kartoffel-Kräuterstampf	EUR 21,90
Mit Gemüsestreifen gedünstetes Dorschfilet, dazu Dijon-Senfsauce und Petersilienkartoffeln	EUR 22,90
Schirnauer Zanderfilet vom Grill mit gebratenen Artischocken, Auberginen und Kartoffel-Deichkäsegratin	EUR 24,00
Im Blätterteig gebackenes Lachsfilet mit Vanille-Lauch und kleinem Salat	EUR 24,00
Gebratene Medaillons vom Seeteufel Filet auf Maispüree, Perlzwiebeln und gerösteten Mais dazu Parmesanrisotto	EUR 28,20
Mit Riesengarnelen gefüllte Rotzungenröllchen auf Blattspinat und Gnocchi, dazu Krustentiersauce	EUR 30,00

**HAUPTGÄNGE:****HINTER DEM DEICH (FLEISCH)**

Krustenbraten aus der Landschweineschulter mit hausgemachtem Apfel -Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	EUR 19,50
Knusprige Hähnchenbrust vom Bauern Schramm mit buntem Paprika-Zucchini-Gemüse und gebratenen Polentatalern	EUR 21,80
Mit Kräutern und Knoblauch geschmorter Schulterbraten vom Salzwiesenslamm auf grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	EUR 21,80
Medaillons vom Schweinefilet mit Bohnen im Speckmantel, Champignons à la crème und Röstkartoffeln	EUR 25,00
Mit Friesisch Blue überbackenes Steak vom Holsteiner Rinderrücken mit Tomaten – Zwiebelgemüse und Süsskartoffelstampf	EUR 26,10
Schweinefilet im Bohnen-Speckmantel und geschmorte Rinderbäckchen mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin	EUR 28,20
Tranchen vom rosa gebratenen Holsteiner Entrecôte, dazu buntes Marktgemüse, grüne Pfeffersauce, Kräuterbutter und Kartoffelgratin	EUR 28,20
Im Ganzen rosa gebratenes Holsteiner Färsenfilet mit jungem Gemüse, Rotweinschalotten und Kartoffelkroketten	EUR 38,70

### SAISONAUSBLICK:

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

Wir empfehlen zum Spargel:

Wiener Schnitzel vom Kalb Tagespreis

Knuspriges Lachsfilet vom Grill Tagespreis


Katenschinken vom Angler Sattelschwein Tagespreis

Entrecôte von der Holsteiner Färsé Tagespreis

### VEGAN / VEGETARISCH:

*- bitte geben Sie uns im Vorwege die genaue Personenzahl an –*

Kürbis-Ricotta Cannelloni mit kleinem Salat  EUR 18,40

Mit Bulgur gefüllte Auberginen, dazu Kräuter-Joghurdip und Tomatensalat  EUR 18,40

Kräutersemmelknödel mit Pilzrahm und Rote Bohnen-Salat EUR 16,50

Saftiges Pilzrisotto mit gebackenem Rucola  EUR 17,50

In Kräutersemmelkruste gebratenes Schnitzel vom Ziegenfeta mit geschmolzenen Tomaten und Röstkartoffeln EUR 18,60

### DESSERT:

Hausgemachte Nougatmousse mit Salzkaramell und eingelegten Aprikosen EUR 8,60

Geeistes Tiramisu mit Kirschen EUR 8,50

Dreierlei von der Crème Brûlée EUR 8,50

Kleine Auswahl unserer besten Käse der Käsestraße Schleswig-Holstein mit Feigensenf und Nussbrot EUR 11,50

Birkes Dessertvariation  
Warmer Schokoladenbrownie, Parfait, Sorbet und Crème Brûlée mit Früchten EUR 9,80

Mit Apfelkompott gefüllter Crêpe dazu Vanilleparfait EUR 8,50

Mousse-Schnitte von zwei Lübecker Schokoladen mit Schokoladeneis und Beeren EUR 8,60

Grüne Grütze mit Erdbeersorbet  EUR 6,90



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

**SAISONAUSBLICK:**

Marinierte frische Erdbeeren

Tagespreis

Wir empfehlen zu den Erdbeeren:

Eine Kugel Vanilleeis

EUR 1,90













Eine Kugel Joghurteis

EUR 1,90

Vanillesauce

EUR 1,60

## UNSERE LIEFERANTEN

	Geflügel:	Geflügelhof Bokelholm, Markeruper Gänse und Enten
	Schwein:	Meisterfrisch Fleisch aus der Region
	Rind:	Holsteiner Färse (Meisterfrisch Fleisch aus der Region), Uthlande Galloway (Landschlachtere Burmeister, Viöl)
	Lamm:	Deichwiesenlamm (Landschlachtere Burmeister, Viöl)
	Wild: Holstein	Damwild aus den Kieler Stadforsten, 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 (Friedrichs-koog), Meergold Fischdelikatessen (Eckernförde), Fischgenossenschaft Fehmarn, Usbek
	Muscheln & Meeresfrüchte:	Förde Garnelen (Strande), Förde Muscheln von der 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),
	Getreide:	Kölln Müsli (Elmshorn)
	Milchprodukte und Eier:	Hof Aderhold, Ziegenhof Rehder (Boksee), Gut von Holstein (Bad Bramstedt), Molkereiprodukte - Meierei Horst (Horst), Backensholzer Hofkäserei (Oster-Ohrstedt)