

BIRKE

natürlich. herzlich. norddeutsch.



BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE 2024



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 Ende 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 IM SUPPENTOPF AUF DEM BUFFET

Kartoffel-Lauchcreme Suppe mit Kräutern aus unserem Kräutergarten

AUS DER HOLSTEINER RÄUCHERKATE

Holsteiner Katenrauschinken

Holsteiner Katenrauchmettwurst mit knackigen Cornichons

Geräucherte Putenbrust von der Grevenkoper Pute mit frischem Avocado-Kartoffelsalat

Scheiben vom Kasselerücken mit Radieschenvinaigrette

Kopfsalat mit Saure-Sahne Dressing

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 Lachsforellenfilet aus dem Schirnauer See, Seehecht und Rotbarsch - Filet

Knuspriger Krustenbraten von der Landschweineschulter

Pilz-Kartoffelstrudel mit Spinat und bunten Gemüsen gefüllt, dazu Kräutersauce

DAZU FOLGENDE BELAGEN

Gestoovter Blumenkohl und mildes Apfel-Sauerkraut

Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

DESSERT

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat mit Schokoladencrumble

Crème Brûlée

Käseauswahl vom Hof Backensholz, Käserei

Großer Brotkorb und Holsteiner Butter

Preis pro Person EUR 50,20
netto EUR 42,18

BUFFET NR II

- ITALIENISCHES BUFFET -

SUPPE

Minestrone mit Pasta und Gemüse

AUS DER KALTEN KÜCHE

„Vitello Tonnato“: Mariniertes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto

Grüne, feine Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen und zweierlei Dressing

Auberginen-Salat mit getrockneten Tomaten und Deichkäse

Antipasti aus Paprika und Pilzen mit grünen Oliven

Tomaten-Pasta-Salat mit Rucola

HAUPTGÄNGE

Im Ofen gegartes Lachsforellenfilet mit Zitronen-Öl

Gebratene Hähnchenbrust mit Olivenkruste überbacken

Vegetarische hausgemachte Pasta mit Spinat und Kirschtomaten

Mit Spinat gefüllte Pilze

DAZU FOLGENDE BEILAGEN

Gratin von Auberginen, Tomaten und Zucchini

Buntes Artischocken-Paprika Gemüse mit Oliven

Rosmarin-Kartoffeln und Pasta

DESSERT

Tiramisu mit kräftigem Espresso

Panna Cotta im Gläschen mit Himbeersauce

Limoncello-Creme mit Melonen – Minzsalat

Orangen-Mandel Küchlein

Auswahl verschiedener Käsesorten, insbesondere vom Hof Backensholz

Großer Brotkorb mit Zwirbelbrot und Holsteiner Butter

Preis pro Person EUR 53,80
netto EUR 45,21

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
Büsumer Krabbensalat mit frischen Gurken, Radieschen und Kräutern
Rauchlachstorte vom gebeizten Lachs mit Meerrettichcreme und Lachsforellenkaviar
Pochierte Lachsforelle im Ganzen serviert mit Kräuter-Schmand und Meerrettich

HAUPTGÄNGE

Auf der Haut gebratenes Seehechtfilet mit Limetten
Heilbuttfilet vom Grill mit Rosmarin
Fenchelschiffchen mit saftigem Bulgur und Tomaten gefüllt

DAZU FOLGENDE BELAGEN

Karotten-Fenchel Gemüse
Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse mit Knuspercrumble
Überbackene Spinat-Spätzle mit Zwiebelschmelze
Kartoffel-Gratin

DESSERT

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce
Crème Brûlée
Frischer Obstsalat mit Weinschaumsauce
Bayerische Crème mit echter Vanille
Himbeer-Biskuit Schnitte

Käseauswahl vom Hof Backensholz
Großer Brotkorb und Holsteiner Butter

Preis pro Person EUR 60,50
netto EUR 50,84

BUFFET IV - GALABUFFET -

GESETZTE VORSPEISE ODER SUPPE

BITTE WÄHLEN SIE EINS AUS

- AM PLATZ SERVIERT -

Gegrilltes Gemüse-Röllchen mit rotem Ziegenkäsedipp und grüner Oliventapenade
oder

Fenchel-Orangen -Suppe mit Mandelschaumhaube

SALATVARIATION UND SPEZIALITÄTEN AUS DER KALTEN KÜCHE

Krabbensalat mit frischen Gurken, Radieschen und Kräutern

Dünne marinierte Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Kräuter-Vinaigrette

Lachsterrine mit marinierten Schmand-Gurken

Bunte Blattsalate mit zweierlei Birke Hausdressing

Salat von grünen Spargel mit Kirschtomaten, Feta und gerösteten Walnüssen

Fenchelsalat mit Datteln, Quinoasalat mit Kreuzkümmel und Avocado

Regionale Antipasti – Paprika, Pilze und Aubergine mit Oliven

HAUPTGÄNGE

Gebratene Lachsforellenfilets mit Thymian-Zitronen-Butter

Rücken von der Holsteiner Fäse, vor den Gästen tranchiert, dazu Rosmarinjus

Gebratene Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste

Mit Knoblauchspinat gefüllte Tomaten mit Ziegenfeta gratiniert

DAZU FOLGENDE BELAGEN

Bohnen, Anis-Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Broccoli

Tomatisiertes Zucchini-Gemüse mit Paprika

Cremiges Kartoffelgratin, hausgemachte Falafel und Gemüserais

DESSERT

Zitronen-Mascarpone-Crème

Hausgemachter, bunter Obstsalat mit Vanille-Sahne

Lauwarmer, hausgebackener Schokoladenbrownie

Erdbeer-Tiramisu

Orangen – Joghurtcreme mit Beerenkompott

Grießflammerie mit Himbeersauce

Käseauswahl von der Käsestraße Schleswig-Holstein

Großer Brotkorb mit Holsteiner Butter und Birkes Kräuterquark

Preis pro Person EUR 68,40
netto EUR 57,48

BUFFET NR V

- VEGANES BUFFET -

SUPPE

- AM TISCH SERVIERT -

Süßkartoffel-Suppe mit Kichererbsen und Mandelmilch

VORSPEISEN

Bunte Blattsalatvariation mit zwei verschiedenen Dressings

Orientalischer Bulgursalat

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

Käferbohnen mit Avocado und geräuchertem Tofu

Marinierter Brokkoli mit Orangenfilet und gerösteten Sonnenblumenkernen

Orzo mit roten Paprika, Artischocken und Radieschen

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Kräuter- Kichererbsenbällchen mit Tomaten-Gemüse Ragout

Mit Gemüse und Pilzen gefüllter Strudel auf Kräutersauce

Zitronen-Fenchelrisotto

Karotten-Rote Linsen-Curry mit Seidentofu

Geschmorte Aubergine mit Sojajoghurt und Granatapfel

DESSERT

Kokosmilch Pannacotta auf einem Himbeerspiegel

Frischer Obstsalat

Vegane Haferjoghurt Mousse mit Orange

Vegane Mousse au Chokolade

VEGANES BROT



dazu Kichererbsen-Basilikumcrème und Sonnenblumen-Paprika-Aufstrich

Preis pro Person EUR 49,30




netto EUR 41,43

MENÜVORSCHLÄGE

VORSPEISEN:

		<i>NETTO</i>
Eckernförder Rauchlachsrischen mit Senf-Honig-Dillsauce auf geröstetem Schwarzbrot	EUR 17,80	14,96
Zweierlei Tatar vom geräucherten und frischen Lachs auf knusprigen Kartoffelrösti	EUR 18,90	15,88
Krabbensalat mit Cocktailsauce, Salatbouquet und Toast	EUR 24,20	20,34
Holsteiner Katenschinken mit buntem Wildkräutersalat und karamellisierten Äpfeln	EUR 16,50	13,87
Auberginentatar mit Tomatencarpaccio und Sauce Rouille 	EUR 15,20	12,77
Kichererbsen auf gegrillten Auberginen und Tomatensalat 	EUR 10,90	9,16

SUPPEN:

Krabbensuppe mit Cognacsahne	EUR 18,50	15,55
Leichte Kartoffelcremesuppe mit geräuchertem Lachs	EUR 11,80	9,92
Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen	EUR 14,00	11,76
Champignoncremesuppe mit Streifen vom Holsteiner Katenschinken	EUR 12,90	10,84
Leichtes Karotten-Ingwer-Süppchen (vegetarisch oder vegan) 	EUR 10,80	9,08
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Gin (vegetarisch oder vegan) 	EUR 10,80	9,08
Apfel-Currysuppe mit rotem Curry (vegetarisch oder vegan) 	EUR 10,80	9,08

ZWISCHENGERICHTE:

Blumenkohlvariationen mit Karottenpesto und Spinatsalat	EUR 14,50	12,18
Mit Honig Gratinierter Ziegenkäse auf Spinatsalat, Kirschtomaten (vegetarisch)	EUR 17,50	14,71
Gebratene Jacobsmuschel mit Karottenpüree und gerösteten Fenchel	EUR 20,80	17,48

HAUPTGÄNGE:

VOR DEM DEICH (FISCH)

Knusprig gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf buntem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	EUR 30,50	<u>NETTO</u> 25,63
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Schirnauer See mit Rahmspinat, Kirschtomaten und Kartoffel-Kräuterstampf	EUR 31,50	26,47
Schirnauer Zanderfilet vom Grill mit gebratenen Artischocken, Auberginen und Kartoffel-Deichkäsegratin	EUR 33,20	27,90
Im Blätterteig gebackenes Lachsforellenfilet mit Vanille-Lauch und kleinem Salat	EUR 31,50	26,47
Gebratene Medaillons vom Seeteufelfilet auf Maispüree, Perlzwiebeln und gerösteten Mais, dazu Parmesanrisotto	EUR 39,20	32,94
Mit Riesengarnelen gefüllte Rotzungenröllchen mit Krustentiersauce auf Blattspinat und Gnocchi	EUR 40,50	34,03

HAUPTGÄNGE:

HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Krustenbraten aus der Landschweineschulter mit hausgemachtem Apfel -Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	EUR 25,80	21,68
Knusprige Hähnchenbrust vom Hof Voß mit buntem Paprika-Zucchini-Gemüse und gebratenen Polentatalern	EUR 28,90	24,29
Mit Kräutern und Knoblauch geschmorter Schulterbraten vom Salzwiesenslamm auf grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	EUR 30,20	25,38
Medaillons vom Schweinefilet mit Bohnen im Speckmantel, Champignons à la crème und Röstkartoffeln	EUR 32,50	27,31
Mit Friesisch Blue überbackenes Steak vom Holsteiner Rinderrücken mit Tomaten – Zwiebelgemüse und Süsskartoffelstampf	EUR 35,90	30,17
Schweinefilet im Bohnen-Speckmantel und geschmorte Rinderbäckchen mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin	EUR 32,70	27,48
Tranchen vom rosa gebratenen Holsteiner Entrecôte, dazu buntes Marktgemüse, grüne Pfeffersauce, Kräuterbutter und Kartoffelgratin	EUR 35,50	29,83
Im Ganzen rosa gebratenes Holsteiner Färsenfilet mit jungem Gemüse, Rotweinschalotten und Kartoffelkroketten	EUR 44,50	37,39

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 24,20 20,34

Mit Bulgur gefüllte Auberginen, dazu Kräuter-Joghurdip und Tomatensalat  EUR 24,20 20,34

Kräutersemmelknödel mit Pilzrahm und Rote Bohnen-Salat EUR 24,20 20,34

Saftiges Pilzrisotto mit gebackenem Rucola  EUR 24,20 20,34

In Kräutersemmelkruste gebratenes Schnitzel vom Ziegenfeta mit geschmolzenen Tomaten und Röstkartoffeln EUR 24,20 20,34

DESSERT:

Hausgemachte Nougatmousse mit Salzkaramell und eingelegten Aprikosen, dazu Walnusseis EUR 13,50 11,34

Moccaparfait mit Schokolade und Kirschgrütze EUR 12,20 10,25

Dreierlei von der Crème Brûlée mit Beerenkompott EUR 14,00 11,76

Kleine Auswahl unserer besten Käse des Hofes Backensholz mit Feigensenf und Nuss Brot EUR 15,20 12,77

Birkes Dessertvariation Warmer Schokoladenbrownie, Parfait, Sorbet und Crème Brûlée mit Früchten EUR 15,20 12,77

Warmer hausgemachter Apfelstrudel auf Vanillesauce und Schokoladeneis EUR 11,90 10,00

Mousse-Schnitte von zwei Lübecker Schokoladen mit Schokoladeneis und Beeren EUR 14,00 11,76

Grüne Grütze mit Erdbeersorbet  EUR 9,60 8,07



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

SAISONAUSBLICK:

Marinierte frische Erdbeeren

Tagespreis

NETTO:

Wir empfehlen zu den Erdbeeren:

Eine Kugel Vanilleeis

EUR 2,80

2,35

Eine Kugel Joghurteis

EUR 2,80













2,35

Vanillesauce

EUR 2,50

2,10

UNSERE LIEFERANTEN

	Geflügel:	Geflügelhof Voss, Geflügelhof Bokelholm
	Schwein:	Susländer Schweinefleisch, Meisterfrisch Fleisch aus der Region, Landschlachtere Burmeister (Viöl), Arche Warder
	Rind:	Holsteiner Färse (Meisterfrisch Fleisch aus der Region), Uthlande Galloway (Landschlachtere Burmeister, Viöl), Arche Warder
	Lamm:	Deichwiesenlamm (Landschlachtere Burmeister, Viöl)
	Wild:	Damwild aus den Kieler Stadforsten
	Fisch:	Fischerei Brauer (Nord-Ostsee-Kanal), Fischer Paustian (Passader See), Fischmanufaktur Usbek (Wankendorf)
	Algen:	Algenzucht OceanBASIS (Kiel)
	Muscheln & Meeresfrüchte:	Förde Muscheln von der Kieler Meeresfarm 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:	Ziegenhof Rehder (Boksee), Eier vom Hof Aderhold (Schlüsbek), Eis von Giovanni L. (Kiel), Backensholzer Hofkäserei (Oster-Ohrstedt)