

# BIRKE

natürlich. herzlich. norddeutsch.



## BUFFET– UND MENÜVORSCHLÄGE 2026



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](http://www.Hotel-Birke.de), [veranstaltung@Hotel-Birke.de](mailto: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 Katenrauchschinken

Holsteiner Katenrauchmettwurst mit knackigen Cornichons

Geräucherte Putenbrust von der Grevenkoper Pute mit frischem Avocado-Kartoffelsalat

Sauerfleisch

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 BEILAGEN**

Mildes Apfel-Sauerkraut

Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

Grüne Bohnen und bunte Karotten

### **DESSERT**

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce

Dunkle Mousse au Chocolat mit Schokoladencrumble

Vanille Crème Brûlée

Käseauswahl von der Käserei vom Hof Backensholz,

Großer Brotkorb und Holsteiner Butter

Preis pro Person EUR 52,70  
netto EUR 49,25

## **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

Artischockensalat mit Deichkäse

Antipasti aus Paprika und Pilzen mit grünen Oliven

Tomaten-Pasta-Salat mit Rucola

Artischockensalat mit Deichkäse

Thunfischsalat mit Berlotti und roten Zwiebeln

#### **HAUPTGÄNGE**

Im Ofen gegartes Lachsforellenfilet mit Zitronen-Öl

Gebratene Hähnchenbrust mit Olivenkruste überbacken

Vegetarische hausgemachte Pasta mit Spinat und Kirschtomaten

Vegetarische Lasagne à la Bolognese mit Tofu und Tomaten

#### **DAZU FOLGENDE BEILAGEN**

Auberginen-Kichererbsengemüse mit 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 56,50  
netto EUR 52,80

## **BUFFET III**

### **- GALABUFFET -**

#### **GESETZTE VORSPEISE ODER SUPPE**

***BITTE WÄHLEN SIE EINS AUS***

**- AM PLATZ SERVIERT –**

Karamelisierter Ziegenkäse mit gegrilltem Gemüse und Rucola

oder

Rote Linse -Suppe mit Mandelschaumhaube und Garnelen

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

Krabbensalat mit frischen Gurken, Radieschen und Kräutern

Lachsforellenterrine mit marinierten Schmand-Gurken und Forellenkaviar

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

Im Ganzen gebratene Hähnchenbrust vom Bauern Voss unter der Kräuterkruste

Mit Knoblauchspinat gefüllte Tomaten mit Ziegenfeta gratiniert

#### **DAZU FOLGENDE BEILAGEN**

Bohnen, Anis-Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Broccoli

Tomatisiertes Zucchini-Gemüse mit Paprika

Cremiges Kartoffelgratin, hausgemachte Falafel und Gemüsereis

#### **DESSERT**

Zitronen-Mascarpone-Crème

Erdbeer-Tiramisu

Orangen – Joghurtcreme mit Beerenkompott

Dunkle Schokoladenschnitte

Käseauswahl von der Käsestraße Schleswig-Holstein

Großer Brotkorb mit Holsteiner Butter und Birkes Kräuterquark

Preis pro Person EUR 71,80  
netto EUR 67,10

## **BUFFET NR IV**

### **- 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

Gefüllte Paprika mit Cous-Cous und Petersilienpesto

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

Mango-Kokosnuss-Reis mit Pflaumenkompott



#### **VEGANES BROT**

dazu Kichererbsen-Basilikumcrème und Sonnenblumen-Paprika-Aufstrich




Preis pro Person EUR 51,80  
netto EUR 48,41

# MENÜVORSCHLÄGE

## VORSPEISEN:

		<i>NETTO</i>
Holsteiner Rauchlachsrischen mit Senf-Honig-Dillsauce auf geröstetem Schwarzbrot	EUR 18,70	17,48
Zweierlei Tatar vom geräucherten und frischen Lachs auf knusprigen Kartoffelrösti	EUR 19,90	18,60
Gebeizte Lachsforelle mit roter Bete und grünem Apfel dazu Meerrettich	EUR 12,80	11,96
Holsteiner Lammschinken mit buntem Wildkräutersalat und karamellisierten Äpfeln	EUR 17,30	16,17
Auberginentatar mit Tomatencarpaccio und Sauce Rouille 	EUR 16,00	14,95
Kichererbsen auf gegrillten Auberginen und Tomatensalat 	EUR 11,45	10,70

## SUPPEN:

Leichte Kartoffelcremesuppe mit geräuchertem Lachs	EUR 12,40	11,59
Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen	EUR 14,70	13,74
Champignoncremesuppe mit Streifen vom Holsteiner Katenschinken	EUR 13,55	12,66
Rote Paprika Suppe mit Kokos und Curry 	EUR 10,80	10,09
Leichtes Karotten-Ingwer-Süppchen (vegetarisch oder vegan)	EUR 11,30	10,56
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Gin (vegetarisch oder vegan) 	EUR 11,30	10,56
Apfel-Currysuppe mit rotem Curry (vegetarisch oder vegan) 	EUR 11,30	10,56

## ZWISCHENGERICHTE:

Mit Honig Gratinierte Ziegenkäse auf Spinatsalat, Kirschtomaten (vegetarisch)	EUR 18,40	17,20
Gebratene Jacobsmuschel mit Karottenpüree und gerösteten Fenchel	EUR 21,80	20,37

## HAUPTGÄNGE:

### VOR DEM DEICH (FISCH)

Knusprig gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf buntem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	EUR 32,00	<u>NETTO</u> 29,91
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Schirnauer See mit Rahmspinat, Kirschtomaten und Kartoffel-Kräuterstampf	EUR 33,10	30,93
Schirnauer Zanderfilet vom Grill mit gebratenen Artischocken, Auberginen und Kartoffel-Deichkäsegratin	EUR 34,90	32,62
Im Blätterteig gebackenes Lachsforellenfilet mit Vanille-Lauch und kleinem Salat	EUR 33,10	30,93
Gebratene Medaillons vom Seeteufel auf saftigem Pilzrisotto, jungem Gemüse und knusprigen Karotten, dazu Salat	EUR 36,20	33,83

## HAUPTGÄNGE:

### HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Krustenbraten aus der Landschweineschulter mit hausgemachtem Apfel-Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	EUR 27,10	25,33
Knusprige Hähnchenbrust vom Hof Voß mit buntem Paprika-Zucchini-Gemüse und gebratenen Polentatalern	EUR 30,40	28,41
Mit Kräutern und Knoblauch geschmorter Schulterbraten vom Salzwiesenlamm auf grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln	EUR 36,50	34,11
Medaillons vom Schweinefilet mit Bohnen im Speckmantel, Champignons à la crème und Röstkartoffeln	EUR 34,10	31,87
Mit Friesisch Blue überbackenes Steak vom Holsteiner Rinderrücken mit Tomaten – Zwiebelgemüse und Süsskartoffelstampf	EUR 37,70	35,23
Schweinefilet im Bohnen-Speckmantel und geschmorte Rinderbäckchen mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin	EUR 34,30	32,06
Tranchen vom rosa gebratenen Holsteiner Entrecôte, dazu buntes Marktgemüse, grüne Pfeffersauce, Kräuterbutter und Kartoffelgratin	EUR 37,30	34,86



**SAISONAUSBLICK:**NETTO

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

Wir empfehlen zum Spargel:

Wiener Schnitzel vom Kalb Tagespreis

Knuspriges Filet von der Lachsforelle vom Grill Tagespreis

Katenschinken vom Angler Sattelschwein Tagespreis

Entrecôte von der Holsteiner Färsen Tagespreis

**VEGAN / VEGETARISCH:**

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

Zucchini-Schiffchen mit Cous-Cous und mediterranem Gemüse, dazu Petersilienpesto EUR 25,40 23,74

Mit Bulgur gefüllte Auberginen, dazu Kräuter-Joghurtdip und Tomatensalat  EUR 25,40 23,74

Kräutersemmelknödel mit Pilzrahm und Rote Bohnen-Salat EUR 25,40 23,74

Saftiges Pilzrisotto mit gebackenem Rucola  EUR 25,40 23,74

In Kräutersemmelkruste gebratenes Schnitzel vom Ziegenfeta mit geschmolzenen Tomaten und Röstkartoffeln EUR 25,40 23,74

**DESSERT:**

Moccaparfait mit Schokolade und Kirschgrütze EUR 12,80 11,96

Dreierlei von der Crème Brûlée mit Beerenkompott EUR 14,70 13,74

Kleine Auswahl unserer besten Käse des Hofes Backensholz mit Feigensenf und Nuss Brot EUR 16,00 14,95

Birkes Dessertvariation

Warmer Schokoladenbrownie, Parfait, Sorbet und Crème Brûlée mit Früchten EUR 16,00 14,95

Warmer hausgemachter Apfelstrudel auf Vanillesauce und Schokoladeneis EUR 12,50 11,40

Mousse-Schnitte von zwei Lübecker Schokoladen mit Schokoladeneis und Beeren EUR 14,70 13,74

Grüne Grütze mit Erdbeersorbet  EUR 10,10 9,44

Orangen Savarin mit Joghurteis EUR 12,80 11,96



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 2,90

2,71

Eine Kugel Joghurteis

EUR 2,90













2,71

Vanillesauce

EUR 2,60

2,43

## UNSERE LIEFERANTEN

	Geflügel:	Geflügelhof Voss, Geflügelhof Bokelholm
	Schwein:	Susländer Schweinefleisch, Meisterfrisch Fleisch aus der Region, Landschlachtere Burmeister (Viöl), Arche Warder
	Rind:	Holsteiner Färs (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 &:	Förde Muscheln von der Kieler Meeresfarm
	Meeresfrüchte:	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)