



natürlich. herzlich. norddeutsch.



Liebe Gäste,

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

Nachfolgend finden Sie unsere festlichen Buffetvorschläge. Damit Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, möchten wir gemeinsam mit Ihnen abstimmen, welche Speisen serviert werden. Hierbei gehen wir auch auf vegane oder vegetarische Gerichte, sowie eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten Ihrer Gäste ein. Auf Wunsch geben wir Ihnen zudem gerne Anregungen für ein stimmungsvolles Rahmenprogramm. Unsere Veranstaltungsleitung wird sich hierzu mit Ihnen in Verbindung setzen.

Als Gründungsmitglied von „Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.“ haben wir uns verpflichtet, mindestens 60 % unserer Zutaten aus Schleswig-Holstein zu beziehen. Zudem unterstützen wir aktiv die Slow-Food-Bewegung. Deshalb arbeiten wir eng mit regionalen Erzeugern aus den Bereichen Landwirtschaft, Fischerei und Gemüseanbau zusammen. Von ihnen beziehen wir hochwertige, oft nachhaltig produzierte und saisonale Lebensmittel. Eine Übersicht zu den Herkunftsbetrieben finden Sie am Ende unserer Buffetvorschläge – dort sind die einzelnen Produkte entsprechend gekennzeichnet.

Unser Küchenteam bereitet alle Speisen mit handwerklicher Sorgfalt, viel Liebe zum Detail und nach den Regeln der klassischen Kochkunst frisch für Sie zu.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung und eine schöne, vorweihnachtliche Zeit.

Jasmine & Rainer Birke, Florian Buchebner und das Mit-Gastgeberteam

### Kontakt

Hotel Birke GmbH & Co. KG  
Martenshofweg 2-8, 24109 Kiel  
0431 5331- 442  
veranstaltung@hotel-birke.de  
www.hotel-birke.de

Ihre Ansprechpartner: Cornelia Helwig und Team



*Eine detaillierte Allergen Kennzeichnung unserer Speisen, lt. der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), 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 zurzeit gültige MwSt. von 19%.*

# WEIHNACHTSBUFFET NR I - HOLSTEINER SPEZIALITÄTEN -

## SUPPE

Orangen-Karottenschaumsuppe mit Kokos und Spekulatius-Croûtons (vegetarisch)

## SALATBUFFET

Rote Bete-Apfelsalat mit Zwiebellauch

Holsteiner Kartoffelsalat mit körnigem Senf

Winterliche Blattsalate mit gerösteten Walnüssen und eingelegtem Kürbis

Orangen-Karottensalat

## AUS DEM RAUCH

Holsteiner Schinken aus dem Buchenholzrauch

Katenmettwurst mit Rettichsalat

Geräucherte Putenbrust aus Grevenkop mit Waldorfsalat

Geräucherte Pfeffer- und Zwiebelmakrele

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

## HAUPTGÄNGE

Knuspriger Krustenbraten aus der Schweineschulter  
mit hausgemachtem Preiselbeer-Rotkohl, dazu Kartoffelgratin

Gebrautes Lachsforellenfilet  
mit Fenchel-Karottengemüse und Petersilienkartoffeln

## DESSERT

Weihnachtlicher Apfelstrudel mit Vanillesauce

Dunkles Schokoladenmousse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayerische Creme mit Mokka, dazu Kirschkompott

Verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person **EUR 44,00 netto (EUR 52,36 brutto)**

# KLASSISCHES WEIHNACHTSBUFFET NR II

## SUPPE

Pastinakenschaumsuppe mit Kräutercroûtons

## SALATBUFFET

Mit Kräutern und Zwiebellauch marinierte Pilze

Feldsalat mit Speckwürfeln, Granatapfelkernen und Croûtons

## AUS DEM RAUCH

Holsteiner Schinken aus dem Buchenholzrauch

Geräucherte Holsteiner Entenbrust auf bunter Linsenvinaigrette

Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Kräutervinaigrette

## AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN

Kieler Sprotten

Heißgeräucherte Makrelen mit Sahnemeerrettich

Rauchlachs mit Senf-Honig-Dill-Soße

Heilbuttfilet aus dem Buchenholzrauch

## HAUPTGÄNGE

Gebratenes Seehecht- und Steinbeißerfilet  
mit Dijon-Senfsoße, buntem Wirsingkohl und Butterkartoffeln

Confierte Entenkeule vom Schönmoorer Hof  
mit PreiselbeersöÙe, Apfel-Rotkohl und hausgemachten Krokettten

Vegetarischer Süßkartoffelstrudel  
mit Pilzen und Gemüse gefüllt, dazu TomatensoÙe

## DESSERT

Schokoladenbrownie mit Kirschen und Karamellsauce

Quark-Orangentarte mit Portweinkirschen

Helle und dunkle Mousse au Chocolat von der Belgischen Schokolade

Mascarponecreme mit Apfel und Amarettini im Gläschen

## KÄSE

Käsevariation der Käsestraße Schleswig-Holstein mit Walnüssen und Feigensenf

Verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person EUR 52,00 netto (EUR 61,88 brutto)

# BIRKE'S WEIHNACHTSBUFFET NR III

## SUPPE

Wildkraftbrühe mit Pilzen

## VORSPEISEN

Pochierte Lachsforelle, im Ganzen präsentiert

Lammschinken aus Viöl mit karamellisierten Äpfeln

Büsumer Krabbensalat mit Radieschen, Gurken und Schnittlauch

Verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings

## AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN

Aalrauch-Matjesfilets mit Zwiebelringen

Kieler Sprotten

Geräucherte Forellen aus Rade mit Sahnemeerrettich

Heißgeräucherte Gewürzmakrelenfilets

Gebeizter und geräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dillsoße

## HAUPTGÄNGE

Im Ganzen rosa gebratenes Entrecôte von der Holsteiner Färse  
dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin

Saftiger Lachsforellenfilet-Spinatstrudel im Blätterteig gebacken

Geschmorter Hirschbraten aus der Kieler Stadtförsterei  
mit Apfel-Rotkohl und knusprigen Serviettenknödeln

## DESSERT

Mokka Crème Brûlée

Saftiges Nussküchlein mit Kirsch-Kompott und Karamellsoße

Lebkuchenmousse mit Rumrosinen

Zweierlei Mousse au Chocolate von der Lübecker Schokolade

Weihnachtliches Tiramisu mit Datteln und Birnen

## KÄSE

Käsevariation der Käsestraße Schleswig-Holstein mit Walnüssen und Feigensenf

Verschiedene Brotsorten und Butter

**Preis pro Person EUR 62,00 netto (EUR 73,78 brutto)**

# UNSERE LIEFERANTEN



Geflügel: Schönmoorer Hof, Geflügelhof Voss,  
Gevenkoper Pute



Schwein: Meisterfrisch Fleisch aus der Region von Chefs Culinar,  
Landschlachterei Burmeister (Viöl),  
Arche Warder



Rind: Holsteiner Färsen (*Meisterfrisch Fleisch aus der Region*),  
Landschlachterei Burmeister, Viöl), Highlanderhof Keine,  
Arche Warder



Lamm: Salzwiesenlamm (*Landschlachterei Burmeister, Viöl*)



Wild: FeinWild - Wildfleisch aus Schleswig-Holstein



Fisch: Fischerei Brauer (*Nord-Ostsee-Kanal*), Fischer Sperling  
(*Strande*), Fischer Paustian (*Passader See*) Fischmanufaktur  
Usbek (*Wankendorf*),  
Fischerei Rathje (*Selenter See*)



Algen: Algenzucht OceanBASIS (Kiel)

Muscheln: Förde Muscheln von der Kieler Meeresfarm, Georg Usbek

Garnelen: Förde Garnelen (*Strande*)



Kräuter: Aus unserem hauseigenen Kräutergarten,  
Brötzmann (*Kiel*)



Obst: Obstquelle Schuster (*Raisdorf*), Brötzmann (*Kiel*)



Gemüse: Kartoffeln von Hof Schumacher (*Hassendorf*), Brötzmann  
(*Kiel*)



Getreide: Kölln Müsli (*Elmshorn*)



Milchprodukte  
und Eier: Käse vom Ziegenhof Rehder (*Boksee*), Backensholzer  
Hofkäserei (*Oster-Ohrstedt*)  
Eier vom Hof Aderhold (*Schlüsbeck*),  
Eiscreme von Giovanni L. (Kiel) mit Milch von der Holtseer  
Meierei

