

BIRKE

natürlich. herzlich. norddeutsch.



Liebe Gäste,

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

Nachfolgend finden Sie unsere festlichen Menüvorschläge. Damit Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, möchten wir gemeinsam mit Ihnen abstimmen, welche Speisen serviert werden. Auf Wunsch geben wir Ihnen auch gerne Anregungen für ein stimmungsvolles Rahmenprogramm. Unsere Veranstaltungsleitung wird sich hierzu mit Ihnen in Verbindung setzen. Dieser persönliche Austausch ist uns eine Herzensangelegenheit, denn nur so können wir Ihre Feier ganz nach Ihren Vorstellungen und im Rahmen Ihres Budgets gestalten.

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 Menüvorschläge – 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



Eine detaillierte Allergenkezeichnung 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%.

WEIHNACHTLICHES MENÜ ZUR WAHL

VORSPEISEN

Burmeisters Lammschinken auf bunten Linsen, Apfel-Zwiebelchutney und Feldsalat

Gebeiztes Kabeljaufilet mit Orangen-Fenchel- und Kräutersalat

Hausgemachte Sesam Falafel auf Rote Bete Humus und Curry-Kichererbsensalat

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf Lübecker National (saftiges Karotten-Steckrübgemüse) mit Honigschalotten und Kartoffelgratin

Menüpreis EUR 55,00

Zweierlei von der Ente vom Schönmoorer Hof
mit kräftiger Orangesauce hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

Menüpreis EUR 59,00

Hirschkeulenbraten aus der Kieler Jagd
mit Wacholdersauce, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Kartoffelstampf

Menüpreis EUR 56,00

Saftiges Pilz-Risotto
mit gebackenen Karotten und kleinem Salat mit Granatapfel-Vinaigrette

Menüpreis EUR 49,00

DESSERT

Große Vanille-Crème Brûlée
mit Orangen-Minzsalat und Erdbeersorbet

Hausgemachter Apfelstrudel mit Rosinen
auf cremiger Vanillesauce und Schokoladeneis

UNSERE LIEFERANTEN



Geflügel: Schönmoorer Hof, Geflügelhof Voss,
Gevenkoper Pute



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



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



Lamm: Salzwiesenlamm (*Landschlachtereier 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 Käse vom Ziegenhof Rehder (*Boksee*), Backensholzer
Hofkäserei (*Oster-Ohrstedt*)

und Eier: Eier vom Hof Aderhold (*Schlüsbeck*),
Eiscreme von Giovanni L. (Kiel) mit Milch von der Holtseer
Meierei