



ADVENTSDINNER

Unser Pauschalangebot

Hausgemachter Glühwein zum Empfang (mit und ohne Alkohol)
Reichhaltiges Buffet mit weihnachtlichen und feinheimischen Spezialitäten
Festlich dekorierte Raum
Alkoholfreie Getränke und Kaffee
Frisch gezapftes Bier vom Fass
Korrespondierender Weißwein und Rotwein

Dauer: 5 Std.

Preis ab 30 Personen:

97,94 € (brutto)

88,50 € (netto)

Lassen Sie sich bei unserem Birke-Adventsdinner von feinheimischen und weihnachtlichen Spezialitäten kulinarisch verwöhnen und genießen Sie so viele Getränke wie Sie mögen – der perfekte Rahmen für eine unvergessliche Weihnachtsfeier.

Ab der sechsten Stunde erfolgt die Abrechnung nach Verbrauch.

**Wir freuen uns auf Ihre telefonische Anfrage unter
+49(0)431 5331-442 oder per Email an veranstaltung@hotel-birke.de**

Hotel Birke GmbH & Co. KG | Martenshofweg 2-8 | 24109 Kiel



ADVENTSDINNER-BUFFET

SUPPE – am Platz serviert

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

VORSPEISEN

Winterliche Blattsalate mit gerösteten Walnüssen und eingelegtem Kürbis

Orangen-Karottensalat

Holsteiner Antipasti mit geschmorter Paprika, Pilzen und Zucchini

Mit Kräutern und Zwiebellauch marinierte Pilze

Feldsalat mit Speckwürfeln, Granatapfelkernen und Croûtons

Aalrauchmatjesfilet mit Apfel und Preiselbeerchutney

Im Ganzen pochierte Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Berglinsensalat mit Lammschinken

Holsteiner Schinken aus dem Buchenholzrauch

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN

Kieler Sprotten, Heißgeräucherte Makrelen

Rauchlachs mit Senf-Honig-Dillsauce und Preiselbeersahne

HAUPTGÄNGE

Gebratene Lachsforelle

mit Dijon-Senfsauce, buntem Wirsingkohl und Röstkartoffeln

Geschmorte Entenkeule vom Schönmoorer Hof

mit kräftiger Orangen-Sauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelgratin

Blumenkohl-Brokkoli-Curry

mit Kichererbsen und Kokosmilch dazu Basmati-Gemüse-Reis

DESSERT

Schokoladenbrownie mit Kirschen und Karamellsauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Helle und dunkle Mousse au Chocolat von der Belgischen Schokolade

Hausgemachte Nougatmousse mit Salzkaramell und eingelegten Aprikosen

KÄSE

Käsevariation der Käsestraße Schleswig-Holstein mit Walnüssen und Feigensenf

Verschiedene Brotsorten und Butter