

BIRKE

natürlich. herzlich. norddeutsch.



Weihnachtliche Buffetvorschläge 2026





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. 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 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



WEIHNACHTSBUFFET NR I - HOLSTEINER SPEZIALITÄTEN -



SUPPE

Cremige Maronen-Suppe mit karamellisierter Birne
(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
Gebratenes Steinbeißerfilet
mit getrüffelem Spitzkohl und Maronen-Kartoffelstampf
Vegane Gemüsepaella mit Tofu und Cashewkernen

DESSERT

Weihnachtlicher Apfelstrudel mit Vanillesauce
Rote Grütze mit Vanillesauce
Dunkles Schokoladenmousse
Bayerische Creme mit Mokka und Kirschkompott
Verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person: EUR 47,66 netto (EUR 51,00 brutto)

KLASSISCHES WEIHNACHTSBUFFET NR II

SUPPE

Topinambur-Suppe mit Trüffelöl und Croûtons

SALATBUFFET

Mit Kräutern und Zwiebellauch marinierte Pilze

Feldsalat mit Speckwürfeln, Granatapfelkernen und Croûtons

Geschmorte Vanille-Orangen-Karotten mit Babyspinatsalat

AUS DEM RAUCH

Holsteiner Schinken aus dem Buchenholzrauch

Dünne Roastbeef-Scheiben auf schwarzem Rettich mit einer leichten Senfvinaigrette

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN

Kieler Sprotten und geräucherter Rollmops

Heißgeräucherte Makrelen mit Sahnemeerrettich

Heißgeräucherter Lachs und Rauchlachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Lachsforellen- und Rotbarschfilet

mit Dijon-Senfsauce, geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelspalten

Saftig geschmorte Entenkeule vom Schönmoorer Hof

mit Preiselbeersauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Selleriegratin

Vegetarisches Blumenkohl-Curry mit bunten Linsen und Kichererbsen

DESSERT

Schokoladenbrownie mit Kirschen

Apfel-Zimt-Tarte mit Karamellsauce

Helle und dunkle Mousse au Chocolat von der Lübecker 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 57,00 netto (EUR 61,00 brutto)

BIRKE'S WEIHNACHTSBUFFET NR III

SUPPE

Wildkraftbrühe mit Pilzen

VORSPEISEN

Pochierte Lachsforelle, im Ganzen präsentiert

Lammschinken aus Viöl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren

Cocktail von Gourmet-Crevetten mit Mango und Chilli

Verschiedene Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN

Aalrauch-Matjesfilets mit Zwiebelringen

Kieler Sprotten

Geräucherte Forellen aus Rade mit Sahnemeerrettich

Heißgeräucherte Gewürzmakrelenfilets

Geräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce

HAUPTGÄNGE

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

Mit Wacholder und Orange marinierter Ofenlachs, dazu Zitronenkartoffeln

Weihnachtlich geschmorter Rehkeulenbraten
mit Apfel-Rotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen

Fruchtiges veganes Linsen-Dal mit Kichererbsen, Kokos und Trockenfrüchten

DESSERT

Mokka Crème Brûlée

Saftiges Schokoladen-Nuss-Küchlein mit Punschpflaumen und Karamellsauce

Lebkuchen-Kirsch-Trifle

Weißer Mousse au Chocolat von der Lübecker Schokolade

Spekulatius-Tiramisu mit Datteln und Birnen

KÄSE

Käsevariation der Käsestraße Schleswig-Holstein mit Walnüssen und Feigensenf

Verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person: EUR 67,23 netto (EUR 72,00 brutto)

UNSERE LIEFERANTEN



Geflügel: Schönmoorer Hof, Geflügelhof Voss,
Gevenkoper Pute



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



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



Lamm: Salzwiesenlamm (*Landschlachtereie Burmeister, Viöl*)



Wild: FeinWild - Wildfleisch aus Schleswig-Holstein



Fisch: Fischerei Brauer (*Nord-Ostsee-Kanal*),
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

[illegible]

Eine detaillierte Allergenkennzeichnung unserer Speisen, lt. der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), finden Sie in einer separaten Karte. Bitte fragen Sie diese bei unseren Mit-Gastgebern an.

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

veranstaltung@hotel-birke.de