

BIRKE

natürlich. herzlich. norddeutsch.



Weihnachtliche Menüvorschläge 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 Menüvorschläge. Damit Ihre Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, möchten wir gemeinsam mit Ihnen abstimmen, welche Speisen serviert werden. **Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl bis spätestens eine Woche vor Ihrer Veranstaltung mit.** 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 Allergenkennzeichnung 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 7%.

WEIHNACHTLICHES MENÜ ZUR WAHL

VORSPEISEN

In Gin gebeizte Lachsforelle
mit Staudensellerie-Apfelsalat, Meerrettich und mariniertem Feldsalat

Lammschinken aus der Landschlachtereier Burmeister
mit mariniertem Feldsalat, karamellisierten Äpfeln und Preiselbeer-Vinaigrette

Gebackene Gemüse-Couscous-Praline
auf Linsenvinaigrette, mariniertem Salat und Zwiebelmarmelade

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen

HAUPTGÄNGE

In Nussbutter confiertes Steinbeißerfilet
mit Dijon-Senf-Sauce, Holsteiner Grünkohl und Röstkartoffeln

Menüpreis p. P.: EUR 61,68 netto (EUR 66,00 brutto)

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

Menüpreis p. P.: ab EUR 63,55 netto (EUR 68,00 brutto)*

In Merlot geschmortes Ochsenbäckchen
mit Selleriepüree, glasierten Perlzwiebeln, buntem Karottenstroh und Kartoffelkrapfen

Menüpreis p. P.: EUR 60,75 netto (EUR 65,00 brutto)

Saftiges Kürbisrisotto
mit gebratenem Räuchertofu, Brokkoli, gerösteten Kernen, Kernöl und einem winterlichen Salat

Menüpreis p. P.: EUR 57,01 netto (EUR 61,00 brutto)

DESSERT

Große Safranhonig-Crème Brûlée mit Orangen-Minzsalat und Walnusseis

Lauwarme Apfel-Zimt-Tarte mit Vanilleeis und Nusscrumble

** Da Verfügbarkeit und Einkaufspreise für Enten saisonal und marktbedingt schwanken, wird der endgültige Menüpreis tagesaktuell kalkuliert.*

UNSERE LIEFERANTEN



Geflügel: Schönmoorer Hof, Geflügelhof Voss,
Gevenkoper Pute



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



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



Lamm: Salzwiesenlamm (*Landschlachtere 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