

SPEISEN AUF VORBESTELLUNG

ETAGERE (AB 2 PERSONEN)

Süßes:

- Eclair
- Schokoküchlein

Herzhaftes:

- Cracker
- Käse *von der Käsestraße SH*
- Olivenauswahl

Edles:

- Canapes:
- Graved Lachs
- Roastbeef
- Hummus

Pro Person 17,00 €

Pro Person inkl. 1 Glas Sekt 23,00 €

VEGETARISCHE ETAGERE (AB 2 PERSONEN)

Süßes:

- Eclair
- Schokoküchlein

Herzhaftes:

- Cracker
- Käse *von der Käsestraße SH*
- Olivenauswahl

Edles:

- Canapes:
- Avocado
- Hummus
- Frischkäse mit Datteln & Walnuss

Pro Person 17,00 €

Pro Person inkl. 1 Glas Sekt 23,00 €

Hier für das
nächste Mal
vorbestellen!



hotel-birke.de/konzerthaus-am-schloss



BIRKECATERING

fein. heimisch. besonders.

ÜBER UNS

Das Hotel Birke ist wie das Konzerthaus am Schloss eine traditionsreiche Institution der Stadt und prägt seit Jahrzehnten das gesellschaftliche und kulturelle Angebot. Hier trifft Kulinarik auf Kultur, die bislang weder in der Stadt noch im gesamten Bundesland Schleswig-Holstein in diesem Umfang zu finden ist. Ein Konzertabend ist mehr als Musik - es ist ein Gesamterlebnis. Im Konzerthaus am Schloss bildet die Kulinarik des „Birke Caterings“ die perfekte Symbiose mit dem umfassend renovierten Konzerthaus am Schloss. In Räumlichkeiten, die von einer großzügigen künstlerischen Aura umgeben sind, verkörpert die Gastronomie die Paradigmen von Regionalität und Vielfalt. Als „Birke Catering“ ist unser Markenzeichen die Gastfreundlichkeit, Qualität und das Handwerk. Unsere Speisen- und Getränkeauswahl spiegeln die kulinarische Identität Schleswig-Holsteins wider: ehrlich, sorgfältig zubereitet und stets mit norddeutschem Charakter verfeinert. Vor der Vorstellung, in der Pause oder nach dem letzten Applaus laden wir Sie ein, den Abend genussvoll zu begleiten – in einer Atmosphäre, die Musik und Kulinarik harmonisch verbindet.

Hotel Birke GmbH & Co. KG Martenshofweg 2-8 24109 Kiel HR A 8086 KI
Telefon: +49 (0) 431 5331-0 Mail: info@hotel-birke.de Internet: www.hotel-birke.de

Komplementärin Hotel Birke Verwaltungsgesellschaft mbH, HR B 14210 KI
Geschäftsführer: Rainer Birke, Jasmine Birke, Florian Buchebner



BIRKECATERING

fein. heimisch. besonders.

SPEISEN- UND GETRÄNKEAUSWAHL

GETRÄNKE

APERITIF

Birkes Haussekt	0,1 l	7,00 €
Crémant de Loire Rosé <i>Französischer Schaumwein</i>	0,1 l	8,00 €
	0,75 l	48,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	9,00 €
Prosecco „Rosenzauber“ <i>Alkoholfrei</i> <i>Manufaktur Jörg Geiger</i>	0,1 l	6,80 €

Prosecco Für die Orgel - für den guten Ton
Unsere alkoholfreie Sekt Variante: Klarer, moussierender Prosecco aus Boskop-Äpfel, Rose und Himbeere. Feine Rosenblüten treffen auf fruchtige Himbeere und lebendige Apfelfrische, begleitet von einem eleganten, kräutrigen Nachhall.

Mit jedem Glas unterstützen Sie den Bau der neuen Konzertsaal-Orgel mit 1 €.

SÄFTE & SCHORLEN

Orangensaft Granini	0,2 l	4,00 €
Apfel-Schorle Granini	0,33 l	4,50 €
Rharbarber-Schorle Granini	0,33 l	4,50 €
Maracuja-Schorle Granini	0,33 l	4,50 €
Mudita Safran Limonade	0,33 l	5,50 €

WASSER & SOFTGETRÄNKE

Wasser Magnusquelle	0,25 l	3,50 €
	0,7 l	8,00 €
Fritz Kola	0,33 l	4,50 €
Fritz Kola Super Zero	0,33 l	4,50 €
Fritz Limo Orange	0,33 l	4,50 €
Fritz Limo Zitrone	0,33 l	4,50 €
Fritz Mischmasch	0,33 l	4,50 €

FLASCHENBIER

Flensburger Brauerei:

Edles Helles	0,33 l	4,80 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,80 €

Erdinger Brauerei:

Weißbier	0,33 l	5,00 €
Alkoholfreies Weißbier	0,33 l	5,00 €
Brauhaus NaturRadler	0,33 l	4,80 €

WEIN VOM WEINGUT MANZ

(RHEINHESSEN)

Weißwein „Cuveé“	0,1 l	4,50 €
<i>Weißburgunder, Rivaner, Scheurebe</i>	0,2 l	8,00 €
Grauburgunder „Kalkstein“ <i>Qualitätswein</i>	0,1 l	6,50 €
	0,2 l	12,00 €
	0,75 l	38,00 €
Weißweinschorle	0,2 l	7,00 €

Rotwein „Gänsehaut Pur“ <i>Qualitätswein</i>	0,1 l	6,50 €
	0,2 l	12,00 €
<i>Cabernet-Sauvignon, Schwarzes Riesling, Pinot Noir</i>	0,75 l	38,00 €

Rosé „EMotion“ <i>Pinot Meunier und Syrah</i>	0,1 l	6,50 €
	0,2 l	12,00 €
	0,75 l	38,00 €

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Tasse Filterkaffee	3,00 €
Tasse Tee	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Café Crème	4,00 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,00 €

Eine erweiterte Getränkeauswahl
finden Sie an der Bar im Foyer
im ersten Ranggeschoss.

SPEISEN

SNACKS

Brezel mit Salz	4,00 €
Brezel mit Käse überbacken <i>mit Hofkäse von Backensholzer Hof</i>	4,50 €
Brezel mit Käse und Katenschinken überbacken <i>mit Hofkäse von Backensholzer Hof und Würfel vom Holsteiner Katenschinken von Landschlachtereier Burmeister</i>	5,00 €
Gewürfelter Hofkäse vom Backensholzer Hof <i>dazu Cracker, Trauben, Dattel und Walnuss</i>	6,00 €
Gewürfelter Hofkäse vom Backensholzer Hof und luftgetrocknete italienische Salami <i>dazu Cracker und Dattel</i>	6,50 €
Oliven Auswahl	4,00 €

WARME SPEISEN

Quiche Lorraine (Speck & Zwiebeln)	4,50 €
Quiche Vegetarisch (Paprika & Feta)	4,50 €
Hähnchen Spieße <i>pikant mariniert</i>	6,00 €
Cookies (2 Stück)	3,50 €
Versch. Snackriegel	2,00 €

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten können.
Fragen Sie unser Personal nach den genauen Allergeninformationen für jedes Gericht.