



Friesische Weihnacht: Menü oder Buffet

VORSPEISEN

Hausgemachte Antipasti:

Frische Nusschampignons gebraten in Olivenöl-Balsamico Reduktion,
Geschmolzene Kirschtomaten, Chili-Ingwer-Möhren mit leichter Schärfe
Rote Paprika in Olivenöl mit einem Hauch von Knoblauch, Thymian-Zucchini



HEISS AUS DEM OFEN

Geschmorte Entenkeule mit Apfelsauce
Friesischer Krustenbraten mit kräftiger dunkler Sauce



BEILAGEN

Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren
Geschmorter Sahnespitzkohl mit Ammerländer Schinkenwürfeln
Schupfnudeln in Nussbutter
Gratin von heimischen Kartoffeln



SÜSSES ALS DESSERT

Es duftet nach Weihnachten:
Bratapfel mit hausgemachter Vanillesauce

Preis pro Person: 39,50 €





Klassische Weihnacht: Menü oder Buffet

VORSPEISE

Grüner Spargel-Antipasti-Salat mit Rucola und Limonen-Vinaigrette



VORSUPPE

Crème vom Hokkaido-Kürbis mit Zitronengras und pochierter Garnele



HEISS AUS DEM OFEN:

Krosse Bauernente an Enten-Calvadosauce
In Rotwein geschmorter Ochsenbraten mit kräftiger Sauce



BEILAGEN:

Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren
Grüne Bohnen mit feinen gebratenen Speckwürfeln
Gratin von heimischen Kartoffeln
Frische Spätzle mit Nussbutter



SÜSSES ALS DESSERT:

Crème Brûlée von der Tonkabohne
Himbeer-Parfait
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

Preis pro Person: 49,50 €





Weihnachtliche Landpartie: Menü oder Buffet

VORSPEISE

Amuse Gueule

Fingerfood-Praliné Zucchini-Schafkäse
Bruschetta mit Olivenpaste & Tomaten-Basilikum-Salat
Fingerfood-Praliné Blätterteig

Vorspeise

Grüner Spargel-Antipasti-Salat mit Rucola und Limonen-Vinaigrette



VORSUPPE

Crème von der Oldenburger Ananas (vegetarisch oder mit gerösteten Schinkenwürfeln)
Selbstgebackenes Brot z. B. versch. Focaccia



HEISS AUS DEM OFEN

Winterkabeljau auf Rieslingkraut
Steak vom argentinischen Black Angus an grüner Pfeffersauce
Rosa gebratene Barberie Entenbrust mit Orangenjus



BEILAGEN

Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren
Glasierte Pastinaken, Geröstete Winterpilze, Gratin von heimischen Kartoffeln
Kartoffelschnee mit geröstetem Speck und Zwiebeln, Schupfnudeln mit Nussbutter



WEIHNACHTLICHES DREIERLEI AUS DER PATISSERIE

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern
Himbeer-Parfait
Crème Brûlée von der Tonkabohne

Preis pro Person: 59,50 €