

Genussvolle Weihnachtsfeier im Herzen Flensburgs

Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier im historischen Ambiente mit dekoriertem Raum, weihnachtlichem Buffet, Getränkepauschale sowie Punschempfang im Innenhof für € 79,00 pro Person.



BUFFET | VORSCHLAG 1

Salatbuffet mit verschiedenen Toppings, Dressing und Baguette
Ganzer Räucherlachs und Räucherfischvariation mit Heilbutt, Makrele an Sahnemeerrettich
 Saftige Mais-Pouladen-Tranchen auf Rote Bete-Kapuzinerkresse-Salat
 Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit grüner Soße
 Würziger Karottenkuchen mit Parmesanchips

Blumenkohlcrèmesuppe mit gerösteten Mandeln

Im Ofen geschmorte Entenkeule an Preiselbeer-Portwein-Rotkohl und Serviettenknödel

Gebratenes Lachsfilet mit glasiertem Wintergemüse und mit Tymian aromatisiertes Graupenrisotto
 Kürbisbratling mit Limetten-Ingwer-Crème fraîche

Lebkuchenparfait mit eingelegter Portweinbirne
 Bratpfel mit Vanillesoße
 Mousse von der Valrhona Schokolade mit Zimtkirschen

BUFFET | VORSCHLAG 2

Salatbuffet mit verschiedenen Toppings, Dressing und Baguette
 Winterliches Antipasti von Pastinake, Karotte und Sellerie mit Kräutern
 Chilli-Garnelensalat mit schwarzem Rettich und Granatapfel
 Rosmarinierter Rotkohl mit getrockneten Tomaten und Sonnenblumenkernen an rosa gebratener Entenbrust
 Kürbis-Karotten-Salat mit Ziegenfrischkäse
 Matjesvariation mit Zwiebelkompott

Petersilienwurzelsuppe mit Madeira und Speckchips

Gebratener Rinderrücken an Speckrosenkohl und Kartoffel-Frischkäsegratin
 Mit Zitronengras pochierter Winterkabeljau mit Rübengemüse
 Auberginen-Sandwich mit Zwiebel-Sauerrahmdip

Apfeltarte mit Vanilleeis
 Zimt mousse in Blätterteig mit gerösteten Pistazien
 Hotel Hafen Flensburg Rumtopf





Genussvolle Weihnachtsfeier im Herzen Flensburgs

Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier im historischen Ambiente mit dekoriertem Raum, weihnachtlichem Menü, Getränkepauschale sowie Punschempfang im Innenhof für € 79,00 pro Person.



MENÜ | VORSCHLAG 1

Geräucherte Flugentenbrust
mit mariniertem Feldsalat und Preiselbeeren



Rinderrücken
mit Kartoffel-Zwiebelpüree und Schwarzwurzel in Rahm



Dreierlei vom Bratapfel
mit Schokoladenkuchen, Äpfeln und Eis

MENÜ | VORSCHLAG 2

Apfel-Sellerie-Suppe
mit geröstetem Pumpernickel und Kräuter-Öl



Geschmorte Gänsekeule
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen



Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Lebkuchenparfait und Gewürzorange

