

F I S C H D E E L 21

MENÜ CHRISTBAUM-PALME
MIT WEIHNACHTSKUGELN

MENÜ PREIS

195 € pro Person

Menü und Getränke inklusive
Getränkeauswahl wird besprochen

RESERVIERUNG

ab 25–35 Personen
Zeitfenster Beispiel: 18.00–23.00 Uhr

F I S C H D E E L 21

M A R K T & M E E R

APÉRITIF

oder Anpunschen

VORSPEISEN

Fischdeel Tapas auf dem Tisch

TABOULÉ

auf Wakamé Salat mit Ingwer & Granatapfel

PILGERMUSCHELN

mit Knoblauch gebraten,
in Tomatensauce, mit Sherry abgelöscht

AIOLI, ROTE BEETE HUMMUS, BROT & BUTTER

AN DER SALATBAR

BUNTER SALAT UND SCHOTTIS GURKENSALAT

LACHSTATAR TERYAKI

BEEF-TATAR

mit Kapern, roten Zwiebeln, Gewürzgurke
& Wachtelspiegelei

SHOOTER: TRÜFFELRAHMSÜPPCHEN

mit frisch gehobeltem italienischem Trüffel, Sherry,
Milchschaum, Zimt & Zucker, dazu Rauchfischcrème Canapée mit
gebackenen Kapern & roten Zwiebeln



F I S C H D E E L 21

MARKT & MEER

HAUPTGANG

als Flying Buffet in kleinen Schüsseln

SCHOTTIS WEIHNACHTSENTE

aus dem Ofen & lackiert,
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen mit Semmelbrösel-Butter, glasierte Maronen
Lübscher Füllung (geschmortes Backobst) & Entenjus

GEDÜNSTETES DORSCHFILET

auf rote und gelbe Beete Gemüse, leicht in Himbeeressig & Schmand geschwenkt,
dazu Kartoffel-Stampf & Champagner Verlouté

PFANNENGEMÜSE & PAK CHOI

mit Ackerkartoffeln in Meersalz gekocht

DESSERT ALS BUFFET

TIRAMISU

GEBACKENE APFELRINGE

in Zimt & Zucker gewälzt

GRATINIERTES PRALINENPARFAIT

ZWETSCHGENKOMPOTT

FLYING EIS

Caramel-Eis mit Meersalz extra