



Ente „ganz“ weihnachtlich

Maronencreme-Suppe
mit Datteln und Kirsch-Mousse

Brombeere Rosmarin-Sorbet
mit Prosecco

Ente à l' Orange,
mit Kumquats-Lack, Jus, Rotkraut
und Servietten-Knödel

Glühwein Tiramisu 2.0
mit hausgemachtem Mascarponeeis,
Glühweingelee und Biskuit

€ 96,50

für 2 Personen

Weihnachten aus Neptuns Reich

Tatar vom Tuna
mit Limetten-Gel, Avocado, Wildkräutersalat
und Ingwerdressing

Confiertes Lachssteak
mit Vanille-Espuma, Pastinaken
und Kartoffel-Orangen-Mousseline

Bratapfel-Mousse
mit hausgemachtem Orangeneis,
Stollenkonfekt und gebrannten Mandeln

€ 66,50
pro Person

Weihnachten Vegan

Hausgemachte Ravioli
mit Spinat-Trüffel-Riesling Sauce
und Limetten Kaviar

Nussbraten
mit Cranberry-Jus, Apfel-Rotkraut
sowie Kartoffelklöße

Feigen
mit hausgemachtem Rosmarin-Sorbet,
Cashewkernen und Honig

€ 42,50
pro Person

Bitte wenden Sie sich für Anfragen und weitere Information gern an unser Veranstaltungsteam unter:
Tel.: 040 / 731 87-783 * e-Mail: bankett@boettcherhof.com

Die Menüs servieren wir auf Vorbestellung,
ab 10 Personen vom 01.11. - 23.12.2024.