

Ihre Weihnachtsfeier

Verleihen Sie Ihrem Jahresabschluss einen besonderen Glanz:

Vom **12. November bis 18. Dezember 2025** richten wir für **Gruppen von 15 bis 50 Personen** unvergessliche Weihnachtsfeiern in festlich-elegantem Ambiente aus. Genießen Sie nach Ihrer Anmeldung **mittwochs bis samstags ab 17:00 Uhr** ein erlesenes Buffet, das kulinarische Höhepunkte mit stilvollem Service verbindet.

Vorspeisen

Waldorf-Salat

Sellerie, Apfel, Ananas, Mandarine und Walnüsse

Salat von geschmorten Pilzen

Champignons, Stockschwämmchen, Porree, Senfgurke, Geräucherter Speck und Kräuter-Vinaigrette

Salat von der Riesengarnele

Apfel, Cashewkerne, Geräucherter Chili und Calvados

Kleine Auswahl von Räucherfischen

Stremellachs, Heilbutt, Makrele, Butterfisch und Wels

dazu

Preiselbeer-Meerrettich, Gepickelte Rote Zwiebel, Kapern und Honig-Senf Sauce

Dreierlei Sauerteigbaguette von der Bäckerei Krämer

Butter mit englischem Meersalz

Suppe

Kürbis-Zitronengrass Süppchen

verfeinert mit Ingwer, Limettenblatt und einem Hauch Chili

dazu

Geröstete Kürbiskerne, Kernöl und Schnittlauch

Trotz hoher Sorgfalt im Herstellungsprozess kann es nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass in den Speisen Spuren von anderen Allergenen und Zusatzstoffen enthalten sind.

Ihre Weihnachtsfeier

Hauptgang

Oldenburger Ente

Keule aus dem Rohr und glasiert mit Lavendelhonig
Backpflaumen-Enten Jus

Rotkohl „a la Thomas“

Entenschmalz, Apfelwürfel, roter Portwein und Preiselbeeren

Frische Kartoffelklöße

mit Semmelbutter und Schnittlauch garniert

(Semmelknödel oder Petersilienkartoffeln auf Anfrage möglich)

Desserts

Warmer Marzipanapfel

Hausgemachtes Vanille-Rum Eis

Zartbitterschokolade

Mousse, Zwetschgen-Chili Kompott und Tonkabohnen-Baiser

Kleine Auswahl an exotischem Obst

wie Ananas, Papaya, Passionsfrucht, Mango, Granatapfelkerne und Pitahaya

35 € pro Person

Änderungen vorbehalten.

Vegane/vegetarische Alternativen bitte mind. 7 Tage vorher anfragen.

Bitte buchen Sie Ihre Feier über unser Kontaktseite:

