

Ente im Lichterglanz

Vom **12. November bis 18. Dezember 2025** ab **10 Personen**.

Genießen Sie nach Ihrer Anmeldung **mittwochs bis samstags ab 17:00 Uhr** den Enten-Hauptgang auf den Tischen zum Teilen und Vorspeise/Dessert in Büffetform.

Vorspeise am Buffet

Auswahl von Räucherfischen

Stremellachs, Heilbutt, Makrele, Butterfisch und Wels
Preiselbeer-Meerrettich, Gepickelte Rote Zwiebel, Kapern und Honig-Senf Sauce

Sauerteigbaguette von der Bäckerei Krämer

Butter mit englischem Meersalz

Hauptgang am Tisch

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

(Gänse oder Wildspezialitäten, Rosenkohl, Semmelknödel, Petersilienkartoffeln auf Anfrage)

Dessert am Buffet

Warmer Marzipanapfel

Hausgemachtes Vanille-Rum-Eis, winterliches Zwetschgen-Kompott

25 € pro Person

Änderungen vorbehalten.

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

Bitte buchen Sie Ihre Feier über unser Kontaktseite:

www.minimanufaktur-parow.de

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