

Festliche Menüs

Hier sammle ich meine Rezepte und Gerichte für besondere Anlässe, mit Bildern und Links zu den entsprechenden Gerichten.

Anlass	Gäste	Datum	Aperitif	Amuse-Gueule	Vorspeise	Suppe	Hauptgang	Dessert	Digestif
Heiligabend	4	24.12.16	Prosecco		Bruder Hähnchen auf Blattsalate, Feldsalat mit Weißwurstsalat in Süßendressing		Kräuterbraten vom Limousin-Rind, Pilzrahm, Reibeküchlein, blaue Kartoffeln und Karottenblätter	Minz-Eispralinen auf Waldbeerenschaum, Orangen-Cup-Cake, Spekulatiuscreme	Kaffee, Gebäck und Orangenlikör
Heiligabend	6	24.12.17	Sekt mit Hagebutten-blüte		scharfe Tomaten-Kokos Suppe mit Hummerkrabbe		Roastbeef „Rose“ Pfeffersauce Süßkartoffelstampf und Karötchen	Apfelravioli mit Vanilleschaum Grießflamerie „Vulkan“ weiße Schokoladenmouse mit Feigen	
Heiligabend	7	24.12.18	Gin mit Sekt und roten Früchten		Tranche vom Thunfisch auf Feldsalat Blätterteigkissen		Ragout vom Hirsch mit Granatapfel, Entenbrustfilet, Kartoffel-Muffin, Karottenpäckchen	Crème-Brûlée Küchlein Bayrisch Creme Apfelrose	Don Papa Philippinen Rum 10 year Schokoladen-Konfekt
Heiligabend noch in Planung	5	24.12.19	Sekt		Consomé Royal		Rollädchen vom Wildschwein Gänsebrust mit Pommes Williams und glacierte Möhrchen Rosenkohl-Speck-Spießchen	Marzipan-Ravioli gefüllt mit Wallnußeis Mouse au Chocolate Eis-Kirschen	Digestif
Heiligabend	3	24.12.20				Kürbiscreme mit Kürbisöl	Widscheinrücken „Rosa“ Champignonjus jungen dicken Bohnen Semmelknödel im Wirsingmantel	Orangen-, Lebkuchenparfait Beerensorbet gebrante Mandeln	
Heiligabend	7						Rehroulade Hasenrückenfilet Rotkohl Kartoffelklößchen	Crème brulle Baumbuchen mit Haselnussmousé	
Heiligabend	6	24.12.22			Rinderbrühe mit Gemüse und Eierstich	Pute „Orange“ mit Rotkohl Kartoffelklöße	Zimt-Eis, Apfelstrudel und Vanillesoße		

start

From:
<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:
https://ddws.de/festliche_menus?rev=1667569699

Last update: **04.11.2022 14:48**

