

# 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 Süßsenfdressing |       | 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<br>Grießflamerie „Vulkan“<br>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                           | Creme-Brûlée Kuchlein<br>Bayrisch Creme<br>Apfelrose  | Don Papa Philippinen Rum 10 year<br>Schokoladen-Konfekt |
| Heiligabend noch in Planung | 5     | 24.12.19  | Sekt                            |              | Consomé Royal  |       | Rollädchen vom Wildschwein<br>Gänsebrust mit Pommes Williams und glacierte Möhrchen<br>Rosenkohl-Speck-Spießchen | Marzipan-Ravioli gefüllt mit Wallnußeis<br>Mouse au Chocolate<br>Eis-Kirschen                 | Digestif  |
| Heiligabend                 | 3     | 24.12.20  |                                 |              | Kürbiscreme  |       | Widscheinrücken „Rosa“ Champignonjus jungen dicken Bohnen Semmelknödel im Wirsingmantel                          | Orangen-, Lebkuchenparfait<br>Beerensorbet gebrante Mandeln                                   |   |
| Heiligabend                 | 7     |           |                                 |              |  |       | Rehroulade<br>Hasenrückenfilet<br>Rotkohl<br>Kartoffelklößchen   | Creme brulle<br>Baumbuchen mit Haselnussmousé   |   |
| Heiligabend                 | 6     | 24.12.22  |                                 |              | Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und zweierlei Eierstich                           |       | Pute „Orange“ mit Rotkohl, Apfel-Rotebeete Kartoffelklöße  | Zimt-Eis, Apfelstrudel und Vanillesoße  |   |
| Heiligabend                 | 6     | 24.12.23  |                                 |              | Kürbiscremesuppe „Orange“ mit Croutons   |       | Hirschrücken in Walnusskruste<br>Portweinsauce, Rotkohl<br>Rosenkohl, Weihnachts-Kartoffeln                      | Lübecker Marzipan-Creme/Torte   |   |
| Heiligabend                 | 7     | 24.12.24. |                                 |              | Rote Beete Suppe mit Käsenockeln   |       | Filet „Welligton“ a la Lucki Maurer<br>Karotten und Herzogin Kartoffeln  | Limonen-Tart<br>Spekulatius-Crme  |   |

start

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

Permanent link: [https://ddws.de/festliche\\_menus?rev=1729712559](https://ddws.de/festliche_menus?rev=1729712559)

Last update: 23.10.2024 21:42

