# Festliche Menüs

Hier sammele 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><br>Grießflamerie „Vulkan“<br><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 Küchlein<br><br>Bayrisch Creme Apfelrose | Don Papa Philippinen Rum 10 year Schokoladen-Konfekt |
| **Heiligabend noch in Planung** | **5** | **24.12.19** | **Sekt** | | **Consomé Royal** | | **Rolládchen vom Wildschwein<br><br>Gänsebrust mit Pommes Williams und glacierte Möhrchen Rosenkohl-Speck-Spießchen** | **Marzipan-Ravioli gefüllt mit Wallnußeis<br><br>Mouse au Chocolate<br><br>Eis-Kirschen** | **Digestif** |
| Heiligabend | 3 | 24.12.20 | | | Kürbiscreme | | Widscheinrücken „Rosa“ Champignonjus jungen dicken Böhnen Semmelknödel im Wirsingmantel | Orangen-, Lebkuchenparfait Beerensorbet gebrante Mandeln | |
| **Heiligabend** | **7** | | | | | | **Rehroulade Hasenrückenfilet Rotkohl Kartoffelklößchen** | **Creme brulle 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 Portweinsauce, Rotkohl Rosenkohl, Weihnachs-Kartoffeln** | **Lübecker Marzipan-Creme/Torte** | |
| Heiligabend | 7 | 24.12.24. | | | Rote Beete Suppe mit Käsenockeln | | Filet „Welligton“ a la Lucki Maurer Karotten und Herzogin Kartoffeln | Limonen-Tart Spekulatius-Creme | |
| Heiligabend | 4 | 24.12.25 | | | Rinderbrühe mit Gemüsedeko und Chesterstange | | Ente „Orange“ mit Rotkohl, Stangenbroccolie Herzoginkartoffeln | Dessert | |
| Heiligabend | 4 | 24.12.26 | | | | | Ochsenbäckchen mit Pilsrisotto Rosenkohlblätter | | |

—-

start

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

Permanent link:
**https://ddws.de/festliche_menues?rev=1779307923**

Last update: **20.05.2026 22:12**