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 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	Creme-Brûlée Küchlein 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 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		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=1779308035

Last update: **20.05.2026 22:13**