

Weihnachten feiern mit Kaiserwetter

UNSER FESTESSEN - ERLESEN UND REGIONAL

VOM 20. NOV BIS 21. DEZ 2023



Suppen (ab 10 Personen)

Kürbiscremesuppe  	4,90 €
Kokos, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Holsteiner Cox aus dem Alten Land	
Optional: geräucherte Barbarie-Flugentenbrust	+ 5,95 €
Maronencremesuppe ⁷  	6,90 €
Orangen-Maronen-Crunch, Schnittlauch	
Optional: geräucherte Barbarie-Flugentenbrust	+ 5,95 €
Rinderconsommé ^{3,7,9}	7,90 €
Grießnockerl, Gemüse-Julienne, Schnittlauch	

Dazu reichen wir Baguette

Freilandgans / Freilandente (ab 8 Personen)

Holsteiner Freilandgans ^{1,3,9} (für ca. 4 Personen)	49,00 €
Zweierlei von der Gans (Brust und Keule), sanft geschmorter Rotkohl, in Semmelbrösel geschwenkte Kartoffelknödel, 24h eingekochte Geflügel-Jus	
Holsteiner Freilandente ^{1,3,9} (für ca. 2 Personen)	39,00 €
Zweierlei von der Ente (Brust und Keule), sanft geschmorter Rotkohl, in Semmelbrösel geschwenkte Kartoffelknödel, 24h eingekochte Geflügel-Jus	

*Wir beziehen unser Geflügel vom biodynamischen Geflügelhof Schurbohm.
Gewicht pro Gans ca. 4 kg / Gewicht pro Ente ca. 2,5 kg*

Optionale Beilagen (ab 10 Personen)

Kaltgerührte Preiselbeeren  	1,20 €
Gerösteter Rosenkohl  	2,90 €
Glasierte Maronen ⁷  	4,90 €

Alle Preise pro Person und zzgl. der gesetzl. MwSt. | Angebot gültig vom 20.11. bis 21.12.2023

Allergene:

1) Gluten, 2) Krebstiere, 3) Ei und daraus entstandene Erzeugnisse, 4) Fisch, 5) Erdnuss, 6) Soja, 7) Milch inkl. Laktose, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Sulfit, 13) Lupine, 14) Weichtiere, a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Cashewnüsse, e) Pekannüsse, f) Paranüsse, g) Pistazien, h) Macadamianüsse

Hauptgerichte (ab 10 Personen)

Gebratenes Lachsfilet ^{1,4,7}	22,90 €
Glasierter Romanesco, Macaire-Kartoffel, Weißwein-Velouté	
Sanft geschmortes Kalbsragout ^{1,9,10,13,b} L	18,90 €
Spätzle, geröstete Haselnuss, kaltgerührte Preiselbeeren	
Tagliatelle in cremigem Tomatensugo ^{1,7,a} V	10,90 €
Cherrytomate, Frischkäse, Spinat, geröstete Mandeln	
Gefüllte Aubergine ^{1,6,a} V	12,90 €
Couscous, Ras El Hanout, Zucchini, Paprika, Aprikose, Cranberries, Mandel, Gurken-Raita	

Dessert im Glas (ab 10 Personen)

Zimt Panna Cotta ^{7,a} G	3,90 €
Gewürzpflaumen, kandierte Mandeln	
Zweierlei Mousse au Chocolat ^{3,7} G	4,20 €
Dunkles und weißes Schokolademousse	
Lebkuchenmousse ^{1,3,8}	4,90 €
Gewürzschokolade, Crumble, Orangenconfit	
Vegane Kokos-Zimt Panna Cotta ^a V G	3,90 €
Gewürzpflaumen, kandierte Mandeln	
Veganer Chiapudding V G	4,10 €
Kokos, Mango, Passionsfrucht, Chia	

Kleines Gebäck (ab 10 Personen)

Zwetschgen-Crumble ^{1,3,7,b}	4,90 €
Pflaume, Apfel, Haselnuss	
Winterapfel ^{1,3,7}	4,90 €
Topfen, Rum, Calvados, Berberitzen	

V Vegetarisch

G Glutenfrei

L Laktosefrei

V Vegan

Unsere Menüempfehlung (ab 10 Personen)

3 Gang Buffet mit Freilandgans 55,00 €

Suppe nach Wahl, Holsteiner Freilandgans mit Beilagen,
Dessert im Glas nach Wahl

3 Gang Buffet mit Freilandente 45,00 €

Suppe nach Wahl, Holsteiner Freilandente mit Beilagen,
Dessert im Glas nach Wahl

Glühwein & Co (ab 3 Liter)

Genießen Sie unsere legendären Weihnachtsdrinks aus eigener Herstellung

Glühwein pro Liter 8,50 €

Eierpunsch pro Liter 9,50 €

Früchtepunsch (alkoholfrei) pro Liter 7,50 €

Wir haben auch köstliches Gebäck, Lebkuchen, Weihnachtsstollen und andere Naschereien im Angebot. Sprechen Sie uns gerne an!

Unser Service-Angebot

Equipment

Für eine rundum gelungene Weihnachtsfeier buchen Sie einfach das Equipment zum Essen dazu. Wir liefern Geschirr und Besteck sowie Ton- und Licht-Equipment, je nach Bedarf. Alles, was wir nicht selbst im Repertoire haben, beziehen wir über unser großes Netzwerk langjähriger Partner aus dem Großraum Hamburg. Unser Ziel ist es, Ihnen eine wunderbare Feier zu schaffen, mit minimalem Aufwand für Sie.

Service-Personal

An Weihnachten soll es besinnlich zugehen. Da hilft es wenn man den Service anderen überlassen kann. Unser geschultes und erfahrenes Service-Personal kümmert sich um Sie und Ihre Gäste vor und während der Feier und sorgt so für entspannte Stimmung selbst auf großen Veranstaltungen.

Appetit bekommen? Dann freuen wir uns über Ihre Anfrage. Entweder per Telefon oder über unser Kontaktformular auf unserer Website.

Telefon: **040 342902**

E-Mail: **kontakt@kaiserwetter-catering.de**

Mehr Informationen auf unserer Website.

Dafür einfach den QR-Code scannen!

