



BLUE MARE

WEIHNACHTSBUFFET 1

Vorspeisen

Rotkohlsalat mit Koriander, Orangen und Karamelisierten Tomaten

Winterlicher Kartoffelsalat mit eingelegtem Kürbis und Kernöl

Damwildschinken auf Karamelisierten Feigen

Rillette von der Bokelholmer Bauernente mit Brioche und Preiselbeeren

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Hauptspeisen

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, Limette und Chili

Kürbisravioli auf rahmspinat und Spekulatius

Entenbrust auf Schokoladenrotkohl und Preiselbeeren

Pommes Risolee und Kartoffelknödel mit Polnischer Butter

Desserts

Topfenmousse mit Zwetschgenröster

Gefüllter Bratapfel mit Marzipan und Sauce Anglaise

55 € pro Person



BLUE MARE

WEIHNACHTSBUFFET 2

Vorspeisen

Rotkohlsalat mit Koriander, Orangen und Karamelisierten Tomaten

Hirschbratwürstchen auf Kürbiskartoffelsalat und Gewürzsenf

Damwildschinken auf Karamelisierten Feigen

Rillette von der Bokelholmer Bauernente mit Brioche und Preiselbeeren

Hausgebeizter Label Rouge Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce

Geräucherte Gänsebrust auf Feldsalat mit Speckdressing

Carpaccio vom Rind mit Pekannüssen und Bergkäse

Hauptspeisen

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, Limette und Chili

Kürbisravioli auf rahmspinat und Spekulatius

Entenbrust auf Schokoladenrotkohl und Preiselbeeren

Confierte Gänsekeule Holsteiner art mit sauerkirschsauce

Gratinierter Rehrücken mit Wacholdersauce und Birne

Pommes Risolee und Kartoffelknödel mit Polnischer Butter

Desserts

Maronen Creme brulee mit Powidl

Crepes Suzette mit Grand Marnier und Vanille Creme Fraiche

69 € pro Person