

WEIHNACHTSMENÜ, 24. & 25. DEZEMBER

Das andere Catering



Gottesweg 79, 50969 Köln



(0221) 49 254 43

lebensfreude@kunz-mahl.de

www.kunz-mahl.de

EIN FESTLICHES ERLEBNIS IN 5 GÄNGEN

SUPPE

Maronen-Süppchen mit Zimt-Haube
Pilz-Parfait auf Crostini mit Preiselbeeren

oder

Bouillabaisse mit Sauce Rouille
Crostini mit Lachstartar und Blumenkohl

VORSPEISE

Rosa Entenbrust mit Zwiebel-Kardamom Marmelade und Cavolo Nero

oder

Dreierlei Kürbis mit Maronen-Passionsfrucht-Karamell und Feldsalat – vegan

ZWISCHENGANG

Jakobsmuschel mit Spitzkraut und Apfel

oder

Rote-Beete Carpaccio
mit Ziegenkäse, Korinthen und Pinienkernen

HAUPTGANG

Confierte Entenkeule mit Orangen-Pfeffer-Jus

oder

Hirschragout aus der Keule mit Backpflaumen und Perlzwiebeln

dazu

Cranberry Rotkohl und Serviettenklöße



Weißer Heilbutt mit Petersilien-Kruste

dazu

Meerrettich-Kartoffel-Püree und Zitronen-Fenchel

HAUPTGANG

VEGETARISCH & VEGAN

Gefüllte Wirsing-Roulade mit Meerrettich-Kartoffelstampf – vegan

oder

Steinpilz-Ragout mit Serviettenklößen

dazu

Feldsalat mit Zitrus-Kernöl und karamellisierten Nüssen

ZUM SÜßEN ABSCHLUSS

Bûche de Noel mit Tonkabohne und dunkler Schokolade
Petit Fours

KÄSE (+9€)

Käse-Variation mit Rübli-Zitrus-Marmelade und kandierten Haselnüssen

5-GANG MENÜ: 89,00 €

5-GANG MENÜ VEGETARISCH/VEGAN: 80,00 €