

# Festliche Menüs

Hier sammle 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		<a href="#">Bruder Hähnchen</a> auf Blattsalate, Feldsalat mit Weißwurstsalat in Süßenf dressing		<a href="#">Kräuterbraten vom Limousin-Rind</a> , Pilzrahm, Reibeküchlein, blaue Kartoffeln und Karottenblätter	<a href="#">Minz-Eispralinen</a> auf Waldbeerenschaum, <a href="#">Orangen-Cup-Cake</a> , <a href="#">Spekulatiuscreme</a>	Kaffee, Gebäck und Orangenlikör
Heiligabend	6	24.12.17	Sekt mit Hagebutten-blüte		scharfe <a href="#">Tomaten-Kokos Suppe</a> mit Hummerkrabbe		<a href="#">Roastbeef „Rose“</a> Pfeffersauce <a href="#">Süßkartoffelstampf</a> und <a href="#">Karötchen</a>	<a href="#">Apfelravioli mit Vanilleschaum</a> <a href="#">Grießflamerie „Vulkan“</a> <a href="#">weiße Schokoladenmouse mit Feigen</a>	
Heiligabend	7	24.12.18	Gin mit Sekt und roten Früchten		Tranche vom Thunfisch auf Feldsalat Blätterteigkissen		Ragout vom Hirsch mit Granatapfel, Entenbrustfilet, <a href="#">Kartoffel-Muffin</a> , <a href="#">Karottenpäckchen</a>	Crème-Brûlée Küchlein Bayrisch Crème Apfelrose	Don Papa Philippinen Rum 10 year Schokoladen-Konfekt
Heiligabend noch in Planung	5	24.12.19	Sekt		Consomé Royal		<a href="#">Rollädchen vom Wildschwein</a> <a href="#">Gänsebrust mit Pommes Williams und glacierte Möhrchen</a> <a href="#">Rosenkohl-Speck-Spießchen</a>	<a href="#">Marzipan-Ravioli gefüllt mit Wallnußeis</a> <a href="#">Mouse au Chocolate</a> <a href="#">Eis-Kirschen</a>	Digestif
Heiligabend	3	24.12.20			Kürbiscreme	Widscheinrücken „Rosa“ Champignonjus jungen dicken Bohnen Semmelknödel im Wirsingmantel		Orangen-, Lebkuchenparfait Beerensorbet gebrante Mandeln	
Heiligabend	7						<a href="#">Rehroulade</a> <a href="#">Hasenrückenfilet</a> <a href="#">Rotkohl</a> <a href="#">Kartoffelklößchen</a>	Crème brulle <a href="#">Baumbuchen mit Haselnussmousé</a>	
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			<a href="#">Kürbiscremesuppe „Orange“</a> mit Croutons		<a href="#">Hirschrücken in Walnusskruste</a> <a href="#">Portweinsauce</a> , <a href="#">Rotkohl</a> <a href="#">Rosenkohl</a> , <a href="#">Weihnachts-Kartoffeln</a>	<a href="#">Lübecker Marzipan-Creme/Torte</a>	
Heiligabend	7	24.12.24.			Rote Beete Suppe mit Käsenockeln		Filet „Welligton“ a la Lucki Maurer Karotten und Herzogin Kartoffeln	Limonen-Tart Spekulatius-Crme	

start

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

Permanent link:  
[https://www.ddws.de/festliche\\_menus?rev=1729712506](https://www.ddws.de/festliche_menus?rev=1729712506)

Last update: **23.10.2024 21:41**

