



# Morgen Kinder...

Tolle Angebote für  
Ihre Weihnachtsfeier

Liebe Gäste,

in diesem Jahr feiern wir im himmel + erde zum elften Mal das Weihnachtsfest und freuen uns, Ihnen mit unserer Weihnachtsmappe wieder schmackhafte Menü- und Buffetvorschläge anbieten zu können.

Eine Weihnachtsfeier, von der die Gäste noch in Wochen schwärmen, können Sie bei uns ausrichten.

Ob klassisch stilvoll, mit etwas Pep und Kreativität oder das volle Programm mit DJ, Magier, Live-Band oder Schmunzelkellner...··· die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.

Wir haben für die Weihnachtssaison einige Vorschläge für Sie, Ihre Mitarbeitenden und/oder Kolleg/-innen erstellt, die auch gestalterischen Raum für „mehr“ bieten.

Lassen Sie sich inspirieren und sichern Sie sich Ihren Termin in unserem Hause.

Wir freuen uns auf die bevorstehende Advents- und Weihnachtszeit und natürlich auf Sie und Ihre Gäste!

Vorweihnachtliche Grüße  
stellvertretend vom gesamten Team des himmel + erde,

Ihre Gastgeber



Werner Ehart  
Restaurantleiter



Claudia Doll  
stellv. Restaurantleiterin



Rainer Bornholdt  
Küchenchef



## Menüvorschläge

### Menü 1

Pastinakencremesüppchen  
mit geräucherten Lachsstreifen

\* \* \*

Entenkeule aus dem Ofen  
mit hausgemachtem Apfelrotkohl  
und Serviettenödel

\* \* \*

Bratapfel mit Tiramisucreme

### Menü 2

Waldpilzcappuccino mit Croutons

\* \* \*

Rosa gebratene Entenbrust  
auf Orangen-Ingwersauce,  
Pastinaken-Möhrengemüse  
und Polentaecken

\* \* \*

Mousse au chocolat  
mit Zwetschgenröster

## Menü 3

Frischer Gartensalat  
mit Himbeerdressing,  
gebeiztem Bachsaibling  
und Croutons

\* \* \*

Geschmorte Hirschkeule, Wacholderjus,  
Wirsinggemüse und Mandelkroketten

\* \* \*

Honigkuchen Mousse  
mit karamellisierten Birnenspalten

## Menü 4

Crepe mit Räucherlachs,  
Rauke und Apfelkren

\* \* \*

Kürbis-Ingwer Cappuccino  
mit Croutons

\* \* \*

Gekrätertes Jungschweinfilet  
auf Rosmarinjus, frischem Pfannengemüse  
und Meersalzkartoffeln

\* \* \*

Sahniges Buttermilch-Parfait  
mit Schattenmorellen  
und Mandelsahne

"Tranchiert oder filetiert"

Ganzer Fjordlachs mit Gartenkräutern gefüllt  
in Meersalzkruste gebacken mit Zitronensauce  
(am Buffet filetiert)

Schweinekarree im Ganzen gebraten aus dem Ofen mit Kräuterjus  
(am Buffet tranchiert)

Hirschkalbsrücken aus heimischen Wäldern, Wacholderjus  
(am Buffet tranchiert)

Rinderfilet, rosa von Holsteiner Färsen mit gestoßenem Pfeffer und Rotweinjus  
(am Buffet tranchiert)

Gekräteter Kalbsrücken mit Maronensauce  
(am Buffet tranchiert)

Buffet 1

Rote Bete Granatapfelsalat  
Salat aus Wassermelone, Feta, Rauke, Kirschtomaten und Nüssen  
Frischen Gartensalate mit zweierlei Dressing  
ofenfrische Backwaren

\* \* \*

Grevenkoper Putenoberkeule mit Jus,  
Gartengemüse und Kartoffelkroketten

\* \* \*

Gebratenes Flusszanderfilet auf Porreegemüse,  
körniger Senfsauce und gerösteten Drillingen

\* \* \*

Zimtmousse mit Pflaumenragout

## Buffet 2

Pastinakencremesüppchen mit  
geröstetem Katenschinken und Croutons  
(wird serviert)

\* \* \*

Räucherlachs Roulade auf Rauke  
Berglinsensalat süß-sauer  
Prinzessbohnen in Senfmarinade  
Möhrensalat mit Ingwer und Koriander  
Sautierte Champignons mit Rosmarin,  
ofenfrische Backwaren und Rollenbutter

\* \* \*

Saftig geschmortes Wildragout aus heimischen Wäldern  
mit Gartenkräutern und Wacholder  
mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne

\* \* \*

Glacierte Hähnchenbrust auf sautierten Waldpilzen  
mit Gemüse der Saison und Kräuterdrillingen

\* \* \*

Überraschungscreme aus weihnachtlichen Leckereien  
Frische Gartenfrüchte  
Buttermilch Panna cotta  
Heiße Schattenmorellen

## Buffet 3

Waldpilz-Cappuccino  
mit Kräutercroutons  
( wird serviert )

\* \* \*

Champignonköpfe gefüllt  
mit Frischkäse, Honig und Datteln  
Gegrillte Paprika mit Aceto Balsamico  
Zucchini mit frischem Thymianöl  
Tomatisierte Champignons mit Rosmarin  
Avocadospalten mit Räucherlachs Tatar  
Curry-Ingwer Garnelen auf Apfel-Sellerie Salat  
Cantalupemelone mit Rehschinken  
aus heimischen Wäldern

\* \* \*

Holsteiner Färsen Roastbeef,  
rosa mit Kräuterjus, Pfannengemüse  
und Thymiankartoffeln

\* \* \*

Wildschweinkeule aus dem Ofen,  
Wacholderjus, Speckrosenkohl und Kartoffelgratin

\* \* \*

Honigkuchen Mousse  
Apfelspalten karamellisiert mit Vanillesauce  
Hausgemachtes Vanille-Parfait  
mit heißen Waldbeeren

Wir freuen uns, wenn eines unserer Menüs oder Buffets Ihren Geschmack trifft. Gern setzen wir uns mit Ihnen zusammen, um nach Belieben auch übergreifend der Hauptauswahl zu tauschen oder zu kombinieren.

Unsere Menüs und Buffets bieten wir Ihnen ab 20 Personen an.

### **Ihre Ansprechpartner**

Für Anfragen und Buchungen stehen wir Ihnen von Montag bis Freitag von 08:00 – 17:00 Uhr zur Verfügung.

Gerne beantworten wir Ihre Anfrage auch per E-Mail oder Telefax.

Telefon: 04821 – 604 82 34

Telefax: 04821 – 604 82 35

Werner Ehart

Claudia Doll





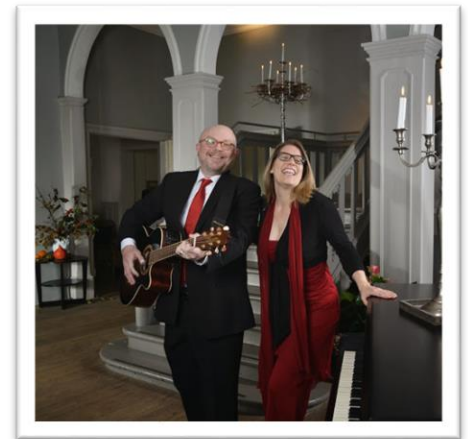
## Unterhaltung gefällig? - sehr gern:

Möchten Sie Ihrer Feierlichkeit einen kulturellen Rahmen verleihen, dann halten wir hier einige Ideen zur Buchung bereit:

### Glückklang:

Bodo Will und Stephanie Ebel verbindet Freundschaft und große Freude am Musizieren, wie auch humorvolles Necken und Herausfordern, was Liedwahl und Spielart unterhaltsam belebt.

Ob leise und gefühlvoll, ob laut und rhythmisch, von eigenen Versionen oder neuen Experimenten - Alles ist dabei! Bodo Will hat sich schon seit vielen Jahren mit Gitarre & Gesang ein großes Repertoire geschaffen, das auch viele Eigenkompositionen enthält. Er liebt es, sich fast täglich mit Musik zu befassen und neue Stücke auszuprobieren. So auch Steffi Ebel, deren Hauptinstrument seit Ihrem 5. Lebensjahr das Klavier ist, wozu sie Ihre Stimme in voller Bandbreite einsetzt. Glückklang macht Laune und bietet mit seiner Vielfalt von Folk, Pop, Evergreens und Balladen für alle Altersklassen eine schöne Unterhaltung.



[www.glueckklang.de](http://www.glueckklang.de)

Preis auf Anfrage und nach Verfügbarkeit

### Thomas der Zauberer:

Aus dem „zauberhaften“ Kollmar sorgt Thomas der Zauberer für verblüffte Gesichter, lustige Stimmung und entführt Sie in die Welt der Magie. Thomas bietet seine Tricks in zwei Varianten für Sie an.

Preis auf Anfrage, nach Programm und Verfügbarkeit





### The Glasstones:

Eigene Singer Songwriter Songs Balladen ,  
 Afro-cuban, Latin & Soul  
 Wir präsentieren kulturübergreifende  
 "Worldmusic" auf stilvollen  
 Veranstaltungen und Festen, geben  
 Wohnzimmer- und Küchenkonzerte –  
 bevorzugt für ein anspruchsvolles  
 Publikum.

[www.glasstone.de](http://www.glasstone.de)

### Schmunzelkellner Ernst-Alfred:

Mehrwöchige Fortbildungen, Praktika und  
 Studienaufenthalte in schottischen Herrenhäusern  
 weckten nicht nur sein Interesse an dort gelebter  
 Konvention sondern auch die Liebe zu  
 ethnologischen Besonderheiten.  
 Er empfiehlt sich als subtil servile Bereicherung  
 Ihrer Festlichkeit. Die stets periphere Präsenz  
 seiner konsequent gepflegten Dienstleistung  
 sorgt für höchsten Schmunzelfaktor.

Von unserem Ernst-Alfred sollten Sie Ihren Kolleg/-innen  
 im Vorwege nichts erzählen! Er fügt sich dem  
 Veranstaltungsablauf und gibt seine  
 Identität erst später preis.  
 Ein wirklicher Schmunzelkellner, über den sich  
 der ein oder andere wundern wird.

[www.butler-ernst-alfred.de](http://www.butler-ernst-alfred.de)

Preis auf Anfrage und nach Verfügbarkeit

