Weihnachtszeit im engelke

Menüs ab 2 Personen

Für Weihnachten! Alles wird von uns mit Rezeptanleitung für Sie vorbereitet – zum „nur noch“ warm machen für Zuhause!

Menü I 34,00 Euro pro Person

Cremesüppchen von der Marone mit Entenrolle
6,00 Euro

Gebratenes Filet vom Eismeerlachs auf Limetten-Kartoffelpüree
mit glasierten violetten Karotten und Selleriestroh
24,00 Euro

Zimt Panna Cotta mit Heidelbeerragout, Baiser und Salzkaramell Macaron
6,00 Euro

Dazu empfehlen wir:

2013 Riesling „Liebe-Glaube-Hoffnung“ Christian Nett, Pfalz	0,75 l	**9,00 €**
2013 Primitivo di Manduria Cantine di San Marzano, Apulien	0,75 l	**12,00 €**

Menü II 36,00 Euro pro Person

Hausgebeizter Fjordlachs mit Variation von vierländer Apfel und Gurke mit Honig-Senf Dillsauce
6,00 Euro

Geschmorte Gänsekeule mit Orangenrotkohl, gebratenen Serviettenknödeln und Beifußjus
27,00 Euro

Valrhona Karamell-Schokoladenmousse „Dulcey“ mit eingemachtem Orangenkonfit
6,00 Euro

Dazu empfehlen wir:

2014 Leichtigkeit des Seins Blanc Axel Wulfken, Languedoc	0,75 l	**9,10 €**
2011 Olé Ola Christian Nett, Pfalz	0,75 l	**12,00 €**

Menü III 45,00 Euro pro Person

Salat von historischen Rüben und wilden Wiesenkräutern in Birnen-Senfdressing
und hausgemachtem Wildschweinschinken
13,00 Euro

Getrüffelte Heide-Kartoffelsuppe mit gebackenen Croûtons
9,50 Euro

Schmorbraten vom Dammhirsch
mit Preiselbeeren, sautiertem Rosenkohl und Lebkuchen-Schwupfnudeln
25,00 Euro

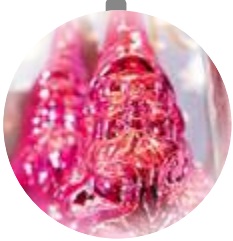
Topfenknödel auf hausgemachtem Zwetschgenröster
6,00 Euro

Dazu empfehlen wir:

2014 Grauburgunder „Spicy Stone“ Weingut Heitlinger, Baden	0,75 l	**11,50 €**
2010 Entdeckung der Langsamkeit Axel Wulfken, Corbieres	0,75 l	**15,00 €**

Geschenkkörbe

engelke Korb



- hausgemachte Marmelade
- engelke Fruchtbalsamessig
- Chutney
- Fleur de Sel
- engels Pfeffermische

26,00 Euro

Süsse Versuchung

- hausgemachter Eierlikör
- Himbeer Macronen
- Fouchon Pralinen Herz
- Schokolade von Valrhona
- Kusmi Teebeutel „Euphoria“

36,00 Euro

Geniesser Korb

- eine Flasche „Leichtigkeit des Seins“
- luftgetrocknete Wildschweinsalami
- engelke natives Olivenöl Extra Vergine
- engels Balsamico Balsam
- Fleur de Sel
- engels Pfeffermische

49,00 Euro

Sie haben Gäste?

Individuelle Caterings das ganze Jahr!

Seit nun zehn Jahren sind wir neben guter Pasta und Mittagslunch, auch bekannt für unsere guten und anspruchsvollen Caterings.

Ob Firmenevent, Hochzeiten, Familienfeiern, Menüs, Büffets, Flying- oder Fingerfood

Wir haben immer aktuelle saisonale Vorschläge für jede Gelegenheit. Haben Sie eigene Vorstellungen? Diese setzen wir am liebsten um.

engelke
PASTA · OLIO · VINO

engelke Pasta Olio Vino
Eppendorfer Baum 20 · 20249 Hamburg
Telefon 040 . 639 45 857

info@engelke-hamburg.de
www.engelke-hamburg.de