

IHRE WEIHNACHTSFEIER



Ende November verwandeln sich die Räumlichkeiten des SCHMELZWERKES in einen **wahrhaften Wintertraum**- und das mitten in Kreuzberg. Unser historischer Innenhof wird mit wärmenden Feuerstellen illuminiert und auch unsere Menüs und Buffets von **Spitzenkoch Markus Herbicht** laden mit **weihnachtlichen Gewürzen** und Spezialitäten dazu ein, diese ganz besondere Jahreszeit gebührend zu feiern.

WEIHNACHTS-BUFFET

VORSPEISEN

Kreuzberger Pflasterstein
Tatar vom marinierten Winterlachs,
Kerbel-Remoulade, Saiblingkaviar

Gereifter Wachholder – Schinken
von unserer Volano - Aufschnittmaschine
Eingelegte Birnen und Waldpilze

**Vegetarischer Salat vom Winterapfel
und Gartenlauch**
Joghurtcreme und Wildkräuter

Pochierte Tiger Prawns
Thai Curry, Ananas, Wakame Algen

Kreuzberg vegan
Vitello Patata,
gegrillte Aubergine, Bio – Linda - Trüffelcreme

HAUPTGÄNGE

Weihnachtliche Maronen-Kürbis-Maultaschen
Steinpilz-Estragon-Sud, geriebener Bergkäse

Sugo vom Havelländer Damwildkalb
Haselnussspätzle, Thymian – Ingwer – Möhren

Geschmorte Brandenburger Landente
live tranchiert
Sternanissud, Quittenrotkohl,
Kartoffelklöße mit Butterschmelze

ODER

Gänsebraten von der Hafermastgans
**Aufpreis live tranchiert*
Sternanissud, Quittenrotkohl, Kartoffelklopse
und Butterschmelze

NACHSPEISEN

Winterlicher Marzipan-Apfel-Crumble
Buttermilch - Vanilleeis

Creme Brûlée mit Naturzucker
marinierte Cassisbeeren

Lauwarmer Sarotti-Schokoladen-Auflauf
Portwein-Kirsch-Sabayon

ODER

Kaiserschmarrn *Aufpreis
Zwetschgenröster, Vanillesauce, Karamelleiscreme

WEIHNACHTS-MENÜS

VORSPEISEN

Geflämter Winterlachs
Marinierter Kohlrabi, Kürbis,
Nussbutter, Wildkräuter

oder

Gereifter Wachholder – Schinken
von unserer Volano - Aufschnittmaschine
eingelegte Anis-Birnen, Waldpilze,
Butterbrioche

oder

Kreuzberg vegan
Vitello Patata,
gegrillte Aubergine, Bio – Linda - Trüffelcreme

HAUPTGÄNGE

**Sugo & Rosa Gebratenes
Havelländer Damwildkalb**
Haselnussspätzle, Thymian – Ingwer – Möhren

oder

Geschmorte Brandenburger Landente
Sternanissud, Quittenrotkohl
Kartoffelklöße mit Butterschmelze

oder

Gänsebraten von der Hafermastgans
**Aufpreis live tranchiert*
Sternanissud, Quittenrotkohl, Kartoffelklopse
und Butterschmelze

Vegetarische Alternative

**Weihnachtliche Maronen-Kürbis-
Maultaschen**
Steinpilz-Estragon-Sud, geriebener Bergkäse

ZWISCHENGANG

Dim Sum vom Perlhuhn und Wassergarnele
Papaya – Chili - Salsa

NACHSPEISEN

Winterlicher Marzipan-Apfel-Crumble
Buttermilch - Vanilleeis

oder

Creme Brûlée mit Naturzucker
marinierte Casisbeeren

oder

**Lauwarmer Schokoladen-Auflauf
von der Sarotti Schokolade**
Portwein - Kirchsabayon

Unsere Weihnachtspauschalen inklusive winterlichem Buffet oder Menü, begleitenden Getränken, Christmas Songs, im herrlich weihnachtlich dekorierten Schmelzwerk beginnen ab **55€ pro Person**.

Gerne erwarte ich Ihre Anfrage unter: **030 55628808** oder: **+49 159 04021451**,

Ihr Markus Herbicht