

# HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

## Weihnachtliches Menü-Arrangement

### Vorspeisen

Variationen von Mini-Crêpes mit Kräuter-Frischkäse und Edelfischfüllungen

Hausgebeizter Weihnachts-Lachs flankiert von Eismeergarnelen,  
dazu Honig-Senf-Sauce und Sylter Dillsauce

Flusskrebscocktail mit Äpfeln, Mandarinen, Karotten und Porree  
in würzigem Calvados-Dressing

Delice von Gänseleber mit Gewürzquitte

Carpaccio von gekochter Rinderhüfte mit „Frankfurter Grüner Sauce“

Heißgeräucherte Entenbrust mit marinierten Orangenfilets

Picandou (kleine, milde Ziegenkäse)  
auf frischen Feigen und Honig-Balsamico-Marinade

### Hauptgerichte

Filet vom Loup de mer mit Jakobsmuscheln,  
dazu geschmolzene Kirschtomaten und getrüffeltem Kartoffelstampf

Gebratene Tranchen vom Lachsfilet auf leichter Salbeisauce,  
dazu gratinierter Blattspinat und geröstete Brühkartoffeln

Gebratene Mais-Poulardenbrust,  
dazu Ratatouille-Gemüse und aromatisierter Basmatireis

Gebratene Perlhuhnbrust Supreme mit Pilz-Cranberry-Apfelfüllung,  
dazu Balsamico-Linsen und Salbei-Gnocchi

Gebratene Barbarie-Entenkeulen in klassischer Entenjus,  
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Serviettenknödel

Pochiertes Kalbsfilet auf Meerrettichschaum,  
dazu feine Boullion-Kartoffeln mit Wurzelgemüse

Geschmorte Lammkeule auf Burgunder-Sauce,  
dazu feine Böhnchen und Kartoffelgratin

Gebratener Rinderrücken mit Kräuter-Senf-Kruste an Pfefferrahmsauce,  
dazu Rosenkohl mit Schinkenstreifen und gratinierte Kartoffeln

# HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Irische Rinderlende aus dem Wurzelsud,  
dazu getrüffelter Wirsing und Bäckerin-Kartoffeln

Knuspriger Spanferkelrücken auf pikanter Kartoffel-Tomaten-Gemüsepfanne  
nach Römischer Art

## **Dessert-Auswahl**

Geflämmte Apfeltarte auf Vanilleschaum

Lebkuchen-Karamel-Vienetta

Orangenmousse mit Zitronenmyrthe im Velour

Cake Birnenmousse mit Bergamotte auf pochierten Birnen

Bratapfel-Tiramisu

Mini-Cube Mousse au Chocolat mit Mangomark und Krokantpraline

Sauerkirsch trifft Premiumschokolade

Karamelcreme mit Birnenragout im Schokogitter

Der Preis für dieses Arrangement kostet pro Person € 44,50  
zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.