

Verleihen Sie Ihrem Jahresabschluss einen besonderen Glanz:

Vom **12. November bis 18. Dezember 2025** richten wir für **Gruppen von 15 bis 50 Personen** unvergessliche Weihnachtsfeiern in festlich-elegantem Ambiente aus. Genießen Sie nach Ihrer Anmeldung **mittwochs bis samstags ab 17:00 Uhr** ein erlesenes Buffet, das kulinarische Höhepunkte mit stilvollem Service verbindet.



### Waldorf-Salat

Sellerie, Apfel, Ananas, Mandarine und Walnüsse

### Salat von geschmorten Pilzen

Champignons, Stockschwämmchen, Porree, Senfgurke, Geräucherter Speck und Kräuter-Vinaigrette

## Salat von der Riesengarnele

Apfel, Cashewkerne, Geräucherter Chili und Calvados

## Kleine Auswahl von Räucherfischen

Stremellachs, Heilbutt, Makrele, Butterfisch und Wels dazu

Preiselbeer-Meerrettich, Gepickelte Rote Zwiebel, Kapern und Honig-Senf Sauce

# Dreierlei Sauerteigbaguette von der Bäckerei Krämer

Butter mit englischem Meersalz



## Kürbis-Zitronengrass Süppchen

verfeinert mit Ingwer, Limettenblatt und einem Hauch Chili dazu Geröstete Kürbiskerne, Kernöl und Schnittlauch

www.minimanufaktur-parow.de



C | fauptgang

# Oldenburger Ente

Keule aus dem Rohr und glasiert mit Lavendelhonig Backpflaumen-Enten Jus

\*\*\*

### Rotkohl "a la Thomas"

Entenschmalz, Apfelwürfel, roter Portwein und Preiselbeeren

\*\*\*

### Frische Kartoffelklöße

mit Semmelbutter und Schnittlauch garniert

\*\*\*

(Semmelknödel oder Petersilienkartoffeln auf Anfrage möglich)

esserts

# Warmer Marzipanapfel

Hausgemachtes Vanille-Rum Eis

\*\*\*

## Zartbitterschokolade

Mousse, Zwetschgen-Chili Kompott und Tonkabohnen-Baiser

\*\*\*

# Kleine Auswahl an exotischem Obst

wie Ananas, Papaya, Passionsfrucht, Mango, Granatapfelkerne und Pitahaya 39,50 € pro Person

Änderungen vorbehalten.

Vegane/vegetarische Alternativen bitte mind. 7 Tage vorher anfragen.

Bitte buchen Sie Ihre Feier über unser Kontaktseite:



Restaurant minimanufaktur PAROW

www.minimanufaktur-parow.de