keimaks

Kurfürstenstraße 27
50678 Köln
+49 (0)221-31 26 70
mail@keimaks.de
www.keimaks.de

Unser Weihnachtsangebot 2019

Für Ihre Weihnachtsfeier (ab 12 Personen) bieten wir Ihnen Drei-bis fünf-Gänge-Menüs zur Auswahl an. Sie können sich Ihr Menü selbst unter den unten aufgeführten Speisen zusammenstellen, wobei wir Sie bitten, sich bei einem Gang auf eine Auswahl für alle Gäste zu beschränken.
Für Gäste, die gerne vegetarisch bzw. vegan speisen möchten und für Gäste mit Nahrungsmittel-Einschränkungen (z.B. Allergien) bitten wir um eine rechtzeitige Mitteilung, damit wir Ihnen entsprechende Alternativen anbieten können. Gegebenfalls bieten wir Ihnen dann auch Einzelbestellungen von unserer Tageskarte.

Suppen

- Kürbis-Kokos-Ingwersuppe mit Sesam und Kürbiskernöl (vegan)
- Potage Saint Germain (Erbsen-Kräuterrahmsuppe) mit geräucherter Forelle
- Sellerie-Apfelcremesuppe mit Cidre und Knusperspeck
- Kartoffel-Safrancremesuppe mit Flusskrebsen
- Maronencremesuppe mit Thymiancroutons
- Waldpilzsuppe mit Thymiancroutons

Vorspeisen

- Antipasti Misti (Fenchelsalami, Coppa-Schinken, Provolone piccante, Oliven, Tomaten, Artischocken)
- Garnelencocktail mit rotem Pfeffer
- Königinpastetchen mit Waldpilzfüllung und Salatbouquet
- gebackener Ziegenkäse mit Salatbouquet
- Entenleberpaté mit Madeira und Cumberlandsauce

Hauptspeisen

- Wildschweingulasch oder -braten in Wacholdersauce mit Kartoffel-Kürbisstampf und Rotkohl
- Bœuf bourguignon (Rind mit Gemüsen in Rotwein geschmort) mit Kräuterkartoffeln aus dem Ofen
- Osmanisches Lammragout mit Quitten in Zimt-Gewürzsauce mit Basmatireis
- Lammkeulenbraten in Rosmarin-Thymianjus mit Rosmarinkartoffeln
- Kalbsstifado in Schalotten-Piment-Gewürzsauce mit Kräuterkartoffeln aus dem Ofen
- Kalbsgulasch Dijonaise mit Dijonsenf-Estragonsauce und Kartoffel-Rosenkohlstampf
- Lachs unter Kräuterkruste auf Lauchgemüse mit Kartoffel-Selleriestampf

Desserts

- Mousse au Chocolat mit Himbeersauce
- Torta Greca: Venezianische Mandel-Birnentarte im Blätterteig mit Vanilleeis
- Apfel-Tarte Tatin mit Creme Fraiche oder mit Vanilleeis
- Orangen-Vanille Panna Cotta mit Mangosauce und Pistazien
- Lebkuchen-Panna Cotta mit Portweinkirschen
- Crema Catalana mit Beerensauce

Käse

- Französische Käseauswahl

Preise

3-Gänge-Menü: € 30,00
4-Gänge-Menü: € 38,00
5-Gänge-Menü: € 45,00

Preise pro Person. Ohne Getränke