



*walch*

**KÜCHENKÜNSTLER**  
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



## **Thema „Weihnachtliches“**

**Frischer Feldsalat mit Sherry Kartoffeldressing**

**Kräutercroutons mit gerösteten Pinienkerne**

**in Lardo gebratene Jakobsmuscheln auf Linsensalat**

**Oldenburger Entenkeule mit Orangen Jus**

**Gewürz Rotkraut und Kartoffelknödel**

**dazu glasierte Maronen**

**Vanille Tonka Bohnen Parfait mit Pflaumenkompott**

**und Sesam Hippe**

