



Menüs

FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER 2025

Liebe Gäste,

für Ihre Weihnachtsfeier oder auch ein Abendessen in kleinerer Runde bieten wir ab Mittwoch, dem 3.12.2025 die unten stehenden Menüs zur Auswahl. Bei Menü 4 können Sie und Ihre Gäste am Abend vor Ort zwischen mehreren Alternativen auswählen.

Eventuell zu klärende Wünsche finden Sie unter dem Menü.

Bitte teilen Sie uns Ihren Menüwunsch per Mail mit unter kontakt@pades.de, vielen Dank!

MENÜ 1

Kräftige Consommé mit Schweizer Quark-Gnocchi „Pizzoccheri“, Gemüsen und Rehfilets

*

½ Oldenburger Freilandente kross gebraten klassisch: mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Calvados-Maronen

*

Advent: Christstollenparfait mit Glühwein-Butter-Eiscreme, Rumtopf-Früchte-Kompott und Mousse von Lebkuchen und Weißer Schokolade
50,00 €

MENÜ 2

Ochsenschwanz-Kroketten mit Feldsalat, Blumenkohl-Remoulade und eingelegten Zwiebeln in Rotwein-Vinaigrette

*

Calamata-Pasta in Broccoli-Creme mit Wildgarnelen, getrockneten Tomaten, Sardellen-Bröseln und Zitrone

*

Rosa gebratene Keule vom Oterser Reh mit „Preiselbeer-Birne“, Kohlrabi in Wacholderrahm, frittiertem Grünkohl und Risotto-Käsekrokette

*

Bratapfel-Eiscreme mit zartem Millefeuille von Apfel und Vanillemousse

Als 3-Gang-Menü 59,00 € oder als 4-Gang-Menü 76,00 €

MENÜ 3 VEGETARISCH

Radicchio-Tardivo mit Oliven-Toast-Raviolo, Ofen-Orangen, Rotem Zwiebel-Gel, eingelegter Senfsaat, pochiertem Ei und Fourme d'Ambert-Dressing

*

Rote-Bete-Parmesan-Süppchen mit Meerrettichcreme und Mimolette

*

Broccoli-Gnocchi mit einer pikanten Creme von Ofengemüse, Blumenkohl, Broccoli, gebratenem Römersalat und Pinien-Bröseln

*

Bratapfel-Eiscreme mit zartem Millefeuille von Apfel und Vanillemousse

Als 3-Gang-Menü 50,00 € oder als 4-Gang-Menü 65,00 €

MENÜ 4 MIT GERICHTEN ZUR WAHL

Radicchio-Tardivo mit Oliven-Toast-Raviolo, Ofen-Orangen, Rotem Zwiebel-Gel, eingelegter Senfsaat, pochiertem Ei und Fourme d'Ambert-Dressing

ODER

Rote-Bete-Parmesan-Süppchen mit Meerrettichcreme und Mimolette

*

Seeteufelfilet mit Grünen Gemüse und kleiner Pasta im Muschelsud mit Safrancreme

ODER

Rosa gebratene Keule vom Oterser Reh mit „Preiselbeer-Birne“, Kohlrabi in Wacholderrahm, frittiertem Grünkohl und Risotto-Käsekrokette

ODER

Broccoli-Gnocchi mit einer pikanten Creme von Ofengemüse, Blumenkohl, Broccoli, gebratenem Römersalat und Pinien-Bröseln

*

Käseteller

ODER

Crème-Brûlée

Mit Fisch oder Fleisch 59,00 € | vegetarisch 50,00 €

Alle Preise in EURO inkl. Brot, Olivenöl, Gewürz, Gebäck zum Kaffee und Mwst.

EVENTUELLE ZU KLÄRENDE WÜNSCHE

Name | Uhrzeit | Personenzahl | Vegetarier | Veganer | Allergien

Gemeinsamer Aperitif gewünscht? Pades Punsch im Innenhof (bei trockenem Wetter) zur Einstimmung gewünscht?

Weine, Getränke, Kaffee und Digestiv?

Werden Menükarten gewünscht? Anlass?

kontakt@pades.de