# Schleswig-Holstein Gourmet Festival

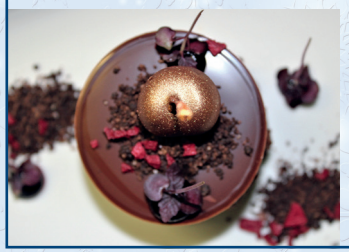
27. bis 29. Januar 2023 — Beginn: 19:00 Uhr

## Gastkoch: *Ronny Siewert

Bei Ronny Siewert lagen Töpfe und Pfannen schon in der Wiege:
„Ich erinnere mich, dass ich als kleiner Junge alles, was ich bei meinem Vater, der Koch war, gesehen habe, nachkochen wollte.“
Einer Kochausbildung im ‚Maritim Hotel‘ in Saale folgten Stationen bei den Cracks der weißen Zunft in Deutschland: Heinz Winkler, Dieter Müller und Helmut Thieltges. 2005 erhielt Siewert als Küchenchef im ‚Restaurant Chezan‘ (Warnemünde) seinen ersten Michelin-Stern.
Dies gelang ihm seit 2008 auch im ‚Friedrich Franz‘ in Heiligendamm.

**pro Person 179,00 €**

inklusive Menü, Champagnerempfang, Wasser,
korrespondierende Weine, Digestif und Kaffeespezialitäten



© cck-print-media.de

# DER SEEHOF

*Das Hotel im See*

## Winter 2022 / Frühjahr 2023

Ihre Festtage in der - Perle am Küchensee -

**Hotel „Der Seehof“**
Lüneburger Damm 1-3 · 23909 Ratzeburg
Tel.: 04541 / 86 01 01 · Fax: 04541 / 86 01 02
info@der-seehof.de · www.der-seehof.de

# Weihnachtsbrunch & Weihnachtsmenü

25. und 26. Dezember 2022 — von 11:00 - 14:00 Uhr

Schlemmen Sie weihnachtliche Leckereien wie beispielsweise geräucherten Fjordlachs, knusprig gebratene Gans, Wildes aus dem Sachsenwald und vieles mehr... Oder entscheiden Sie sich für unser Weihnachtsmenü!

**Buffet pro Person 48,00 €**

inklusive 1 Glas Sekt, Kaffeespezialitäten, Säfte und Wasser

Schaumsüppchen von der Marone
mit Sherry, gebackener Hirschpraline und Waldpilzen

* * *

Jakobsmuschel und Riesengarnele
mit Erbse, Parmesan, Kardamom-Zwergorangenöl und Nordseegras

* * *

Traditioneller Gänsebraten mit Bratapfel
glasierten Maronen, Rotkohl und Kartoffelknödel

oder

Rosa Kalbsfilet im Kräutermantel mit Cranberry-Rotweinjus
Sellerie-Birnenpüree, Rosenkohlblätter und Serviettenknödel

* * *

Mille Feuille von Mascarpone und Zwetschge
mit Pflaumenkompott und Mirabellensorbet

| | |
|---|---|
| **3-Gang-Menü mit Suppe** | **pro Person 47,00 €** |
| **4-Gang-Menü** | **pro Person 55,00 €** |

# Silvester

31. Dezember 2022

Feiern Sie den Jahreswechsel mit uns! Wählen Sie zwischen unserem 3-Gang-Menü in den Seehofstuben, dem 5-Gang-Gala-Menü in unserem Restaurant „Seeterrassen“ oder dem Gala-Buffet im großen Saal und begrüßen Sie das neue Jahr.

**3-Gang-Menü pro Person 59,00 €**
um 18:00 Uhr inklusive 1 Glas Sekt
(Suppe-Hauptgang-Dessert)

**5-Gang-Gala-Menü pro Person 119,00 €**
um 19:30 Uhr inklusive 1 Glas Champagner

**Gala-Buffet inklusive Getränkepauschale pro Person 185,00 €**
um 19:00 Uhr

Gebeizter Hirschrücken mit Trüffelöl, Manchego
Selleriemousseline, Wildkräutersalat

* * *

Parmesanschaumsüppchen mit Jakobsmuschel, Rucola

* * *

Konfierter Kabeljau mit Escabeche, Safranrisotto, Avrugakaviar und Affila

* * *

Rinderfilet und Ragout vom Ochsenschwanz, Topinambur-Kartoffelgratin
Fingermöhre, wilder Brokkoli und Petersilienwurzel

* * *

Schokosoufflé mit Valrhona, Cassis, Champagner und Mango-Chilisorbet