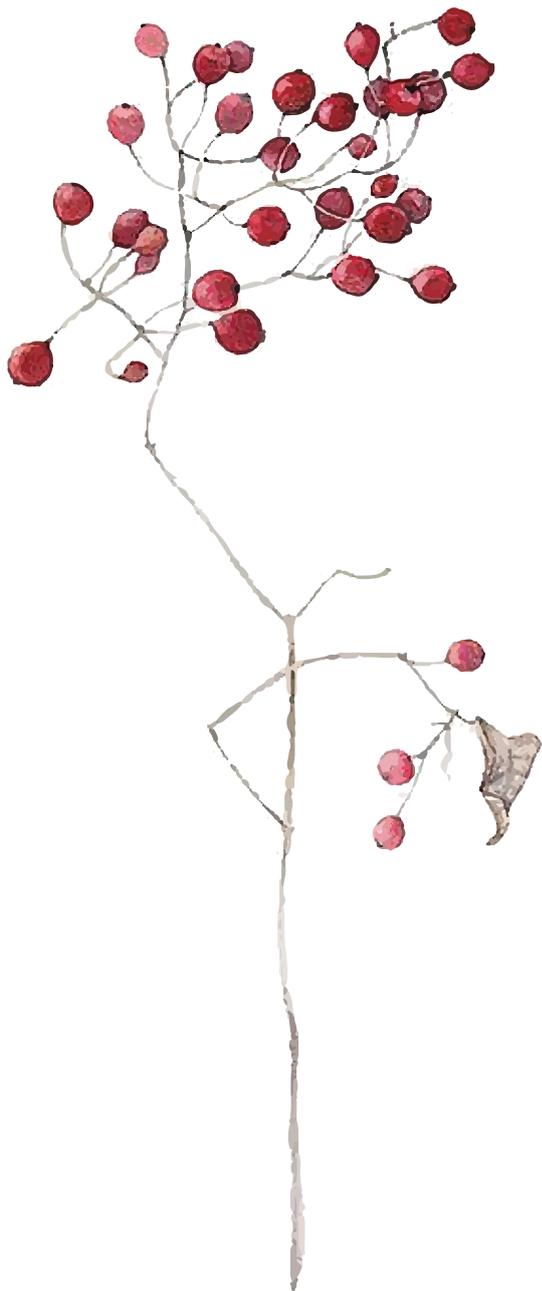


WEIHNACHTEN 2024
FINCA SERENA MALLORCA





WEIHNACHTSABENDESSEN

24. Dezember

APPETISER

Gänsestopfleber-Quark-Creme, Erdnüsse mit Gewürzen

MENÜ

Tartar von roten Garnelen, Blumenkohl und Pesto

Seeteufelfilet, roter Pfeffer, Mais und Kakao

Ente mit Birnen, Orangensauce, Knoblauchmole und schwarzem Trüffel

Getrunkene rote Früchte und Joghurt

Vanilleeis, Haselnusspraline und flambiertes Baiser auf der Stelle.

Nougat und Weihnachtssüßigkeiten

WINZEREI

Finca Serena Blanco

Selvatics Dunord Viticola

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia

110€



WEIHNACHTLICHES

25. Dezember

APPETISER

Geflügelconsommé, Kastanien, schwarzer Trüffel und Sherrywein

MENÜ

Salat von Gänsestopfleber, geräuchertem Aal und grünem Apfel

Seebarsch ohne Knochen, roter Pfeffer, Mais und Kakao

Gebackene Schweinshaxe mit Endivien, Granatapfel und schwarzem Knoblauchsalat

Fenchel, Grapefruit und Oliven-Panna-Cotta

Mousse mit Zartbitterschokolade, 70%, Banane und Ingwer-Toffee

Nougat und Weihnachtsbonbons

WINZEREI

Finca Serena White

Selvatics Dunord Viticola

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia

110€



SILVESTERABEND

31. Dezember

APPETIZER

Knuspriger Reis, Quittengelee und alter Mahón-Käse
Sardellen, grüne Tapenade und gepökelte Eichelmastschweinchenkeule (gepufftes Brot)
Creme von Seeigel mit Lauch und Kaviar

MENU

Süß-saurer Tintenfischsalat mit Ratatouille nach FS-Art
Artischocke, rote Garnele und Linsen-Kaviar-Eintopf
Rotbarbe, Fenchel und Safransuppe
Lendensteak vom Rind, Eigelb in Salzlake, Kartoffelpüree und Rotweinsauce

Zitronen-Basilikum-Granita, Frischkäse und Olivenöl (Burrata)
Pistazie, weiße Schokolade, Himbeeren, Rosen und Kardamom

Nougat und Weihnachtssüßigkeiten

WINZEREI

Castell Miguel Blanco Cabernet Sauvignon Owner Edition
Soladeu tinto Castell del Sud
Perrier-Jouët Brut

250€ (einschließlich Silvesterdinner, offener Bar und Musik)



KINDERMENÜ

Heiligabend, Weihnachten und Silvester

APPETISER (wählen)

Kroketten mit iberischem Schinken

Rigatoni mit Tomatensauce

Gebratene Hühnerflügel

HAUPTSÄCHLICH (wählen)

Gegrillte Oktopus-Kartoffeln

Kalbsschnitzel

Im Holzofen gebackene Kokosnuss, Tomate, Mozzarella und Speck

NACHTISCH (wählen)

Erdbeersuppe und Joghurteis

Weißes Schokoladeneis

Schokoladen-Brownie

Inklusive Softdrinks und Wasser

60€



NEUJAHRSRUNCH

1. Januar

HAUPTGERICHTE

Iberischer Schinken aus Eichelmast mit geröstetem Glasbrot
Salat aus grünen Blättern, Avocado und Kernen
Salatherzen, Kalbsbraten, Sauce hollandaise und Rotwein
Kroketten mit iberischem Schinken
Ofenkoks von Fincas Serena, Kirschtomaten, Frischkäse und Pistazienpesto
Geflügelconsommé und pochierte Wachteleier
Eier Benediktiner, iberischer Schinken und Avocado
Gegrillter Gemüseintopf mit Romesco-Sauce
Fisch des Tages mit Escalivada
Entrecote vom Rind und Pellkartoffeln aus Sa Pobra
Hamburger von der Finca Serena mit mallorquinischem Kalbfleisch und Pommes frites

NACHSPEISEN

Obstsalat der Saison
Käseplatte und Garnitur
Ananas-Basilikum-Sorbet
Johannisbrotbiskuit mit Vanilleeis
Nougat und Weihnachtssüßigkeiten

60€

KONTAKT UND RESERVIERUNGEN

Von 12:00 bis 15:00 Uhr und von 20:00 bis 22:00 Uhr

Ma-3200 km, Ma-3200, km, 3, 3, 07230 Montuiri, Balearic Islands

info@fincaserenamallorca.com

+34 971 18 17 58

