

Liebe Freunde und Gäste, geschätzte Mitarbeiter!

Bald ist auch dieses Jahr Geschichte.

Unser herzlicher Dank gebührt euch für gelebte Gemeinsamkeit, für begeistertes Engagement, für wunderbare Augenblicke der Freundschaft.

Das Fest der Feste rückt näher; lässt uns zusammenrücken und beschert uns Vorfreude auf eine fröhliche Zeit im Kreise unserer Familien, unserer Freunde und Gäste.

Lasst Euch von der Magie der Weihnacht verzaubern, lasst die Hektik des Alltags ruhen und verbringt erholsame, fröhliche Feiertage mit uns!

Geschenke in Form von Zeit und Aufmerksamkeit, von Liebe und Wertschätzung spielen dabei eine sehr viel größere Rolle als alle materiellen Gaben.

In diesem Sinne wünschen wir allen besinnliche und harmonische Festtage.

Nici & Timo

Unsere Weihnachtsmenüs

22.12.2019

Feine Roulade vom mallorquinischen Stubenkücken
an Aprikose, Speck und winterlichem Salat

Butterzarte Spareribs vom Pata Negra an Kartoffeln aus Sa Pobra
gefüllt mit Wasabi Frischkäse auf Ingwer-Fenchel Ragout

Gefüllter Bratapfel mit Sauce Anglaise

23.12.2019

Vanille-Selleriesüppchen verfeinert mit einer
Essenz aus Schnittlauch Öl

Fangfrischer Bacalao mit Zitronengras Ajoli gratiniert, auf geschmolzenen Tomaten
und hausgemachten Pilzravioli

Mousse de Choclate auf Orangenkaramell
und Balsamico

24.12.2019

„9er – lei“ Traditionelles Heilig Abend Essen aus der Heimat Timos Familie

Rosa Hirschrücken mit 9 verschiedenen Beilagen;

alle Speisen kommen zugleich auf den Tisch, während des Essens bleiben alle am Tisch,
das verheißt Zusammenhalt für das kommende Jahr.

Leider haben wir nur begrenzte Plätze. Wir bitten um zeitige Anmeldungen.
unter info@candavero.de

25.12.2019

In Oregano gebratener Provolone an frischen Blattsalaten
und Kürbiskern Vinaigrette

Zarter Lammrücken mit Ingwer glasiert,
dazu Petersielenkohlrabi und Erdnusskartoffeln

frisch gebackene Mohn-Muffins mit Vanilleeis

28.12.2019

Warme Gazpacho von roter Beete und Apfel verfeinert
mit hausgebeiztem Lachs

Rosa Entenbrust auf Ananas Chutney an erntefrischem grünen Spargel
kredenz mit getrüffeltem Risotto

Heiße Himbeeren auf Pistazieneis
aus Soller

29.12.2019

Cremige Maissuppe mit einer Komposition von gebratenen
Waldpilzen und Serranocrisp

Filet von fangfrischer Corvina auf Zitronen-Couscous,
weihnachtlichem Mangold und Mandelbasilikumsauce

Portweinbirne mit Zimtsabayon

30.12.2019

Ceviche von der Llampuga und
Rettich mit Sojabutter

Tranchen vom Rücken des mallorquinischen Bergrinds
auf Szechuanpfefferlauch, Passionsfruchtpolenta und einer Reduktion
von Cabernet Sauvignon

Lauwarmes Zimt- Pflaumenkompott
mit hausgemachten Mango-Parfait

02.01.2020

Feldfrischer Rauke Salat mit kandierten Birnen, gerösteten Haselnüssen, Parmesanstreifen
und hausgeräuchertem Entenschinken

Pluma Iberica auf Spargel-Datteln Gemüse mit
Oliven und Sherry Jus

Lebkuchenbrûlee mit Turroneis

Unsere Menüs kosten 39,90 € und sind inclusive
eines Begrüßungscocktails

Leider haben wir nur begrenzte Plätze. Wir bitten um zeitige Anmeldungen.
unter info@candavero.de

**Das Menü zum Jahreswechsel
31.12.2019**

Pamboli
von gebratenen Steinpilzen

Saure Süppchen vom mallorquinischen Meeresfenchel,
verfeinert mit Apfel, Zitronenthymian und
Garnele aus Soller

Confit aus der Entenbrust im Brickblatt gebacken
serviert an Trüffelcrem

Herzhaftes Orangen-Tomatenragout mit gebratener Jakobsmuschel
und knackigem Ingwer Krokant

Glasiertes Bäckchen vom Pata Negra auf Petersilienwurzel-Püree
verfeinert mit gerösteten Rotweinschalotten

Gratin von Zitrusfrüchten

Natürlich wie immer mit Lagerfeuer um Mitternacht, Käsebrett,
spanischen Trauben und Cava zum Anstoßen.

79,90 € p.P.

Dem Zauber des Jahreswechsels fiebern wir entgegen.
Es ist immer wieder das Freuen auf neues Werden und Wollen.
Auch wenn neue Anfänge mit Loslassen verbunden sind,
bleibt doch immer „Etwas“ vom Vertrauten.
Von Herzen wünschen wir Euch einen guten und
gesunden Start in das neue Jahr 2020

Nici & Timo

Leider haben wir nur begrenzte Plätze. Wir bitten um zeitige Anmeldungen.
unter info@candavero.de