



BOUTIQUE HOTEL
VIVENDA
MIRANDA

Weihnachtstag Menü

25. Dezember 2024

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Alentejo Honig, Nüssen und hausgemachtem Feigen-Chutney
Hühnerkraftbrühe mit feinen Kräutern, Gemüse und Hühnchenpralinen
Tigergarnelen in Brickteig mit Mango, süß-scharfer Chillisoße, Salat mit Erdnuss-Vinaigrette
Thunfisch-Tataki im Gewürzmantel mit Wasabi-Mayonnaise, Blattsalat in Sesamdressing
Rinder-Carpaccio mit grünem Pfeffer, Kapern, Rucola, Parmesankäse, Tomaten und Schnittlauch Vinaigrette

Vegan

Rote-Beete-Carpaccio mit Senfcreme, gerösteten Mandeln und Himbeer-Vinaigrette

Hauptgänge

Fisch

Gegrillte Seezunge mit glasierten Gemüse, Oliven-Kartoffelstampf
Lachsfilet mit Kräuter-Zitronen-Risotto und confierten Kirschtomaten
Gegrilltes Thunfischfilet an Safransoße, Ratatouille und Gnocchi mit Basilikum-Pesto
Tigergarnelen mit Krustentier-Polenta und Gemüse-Pesto-Vinaigrette

Fleisch

Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille, Oliven-Kartoffelstampf
Kalbsfilet Geschmetzeltes in cremiger Pilzsoße mit Weißwein und Kartoffel-Rösti
Konfierte Entenkeule mit Madeira-Wein Soße, Apfel- und Pilzragout, Maisküchlein
Rinderfilet mit Café de Paris Butter, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Vegan

Gegrillter Tofu, Ratatouille, Oliven-Kartoffelstampf und Basilikum-Pesto

Nachspeisen

Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille
Birne in Portwein mit Amaretto-Eis
Tarte „Tatin“, karamalisierte Apfeltarte mit Blätterteig und hausgemachtem Vanilleeis

Vegan

Schokoladenfondant mit Haselnüssen und Cassis-Sorbet

€69

Preis pro person

3 Gerichte: 1 Vorspeise, 1 Hauptgang, 1 Nachspeise
(ohne Getränke)

All Preise sind inkl. MwSt

Buchungen

+351 282 763 222 oder info@vivendamiranda.com

Voranmeldung und Vorauszahlung erforderlich bis 18. Dezember 2024