

## **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 Chocolate 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](mailto: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-Dattelmüse 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](mailto: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](mailto:info@candavero.de)