

AMADEA

PHOENIX REISEN

Weihnachts-Gala-Abendessen

Mittwoch, 25. Dezember 2024

Leixões / Porto / Portugal

Die Gans Als Weihnachtsbraten

Der Ursprung dieses Gänsebratens geht auf die Martinsgans zurück, die oft am Gedenktag des Heiligen Martins noch vor Beginn des Advents gegessen wurde.

Der Advent hatte früher den Charakter einer Fastenzeit. Mit der Christmette endete diese, und so wurde eine Gans als Festtagsbraten zubereitet.

Ursprünglich wurde der Gänsebraten im Mittelalter neben St. Martin auch zu Michaelis am 29. September gegessen. Das traditionelle Weihnachtessen war seit dem Mittelalter das Mettenmahl. Dieses Festtagsessen war ein Schweinebraten, der am 25. Dezember verspeist wurde. Die einfachen Leute und Bauern konnten sich als Festspeise nur Blut- und Leberwürste leisten, die Mettenwürste genannt wurden. Ein Teil dieses Essens wurde zusammen mit Kletzenbrot für die im Vorjahr Verstorbenen aufgehoben und den Armen geschenkt. Mit wachsendem Wohlstand, während der Industrialisierung wurde schließlich das Mettenmahl von dem weitaus festlicheren Gänsebraten abgelöst, dennoch werden bis in die Gegenwart traditionell in vielen Familien Würste oder Schweinebraten als Weihnachtessen verspeist.

Gedeck

Butter ~ Winterkräutercreme ~ Liptauer Dip ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Getrüffeltes Lauch Ragout Fin

Kürbis-Orangen Chutney ~ Sauerkirschen

*

Feldsalat ~ Kartoffeldressing ~ Trockenobst ~ Croutons

*

„Festtags Pilzsuppe“

Spitzmorcheln ~ Steinpilze ~ Pfifferlinge

*

Cassis mit Champagner

*

Risotto-Rotkohlstrudel

Marzipan-Bratapfel ~ Petersilienwurzelpüree

*

Rumtopf-Baumkuchenparfait mit Haselnusskrokant-Sabayon

*

Weihnachtliche Naschereien

Vorspeisen

Eismeer Krabben Tatar

Rote Bete ~ Zitronen-Creme Fraiche ~ Crustini

Wildschwein Ragout Fin

Kürbis-Orangen Chutney ~ Sauerkirschen

Salat

Feldsalat ~ Kartoffeldressing ~ Pancetta Speckknusper ~ Croutons

Suppen

Tafelspitz Essenz ~ Wintergemüse ~ Grießnockerl

„Festtags Pilzsuppe“

Spitzmorcheln ~ Steinpilze ~ Pfifferlinge

Sorbet

Cassis mit Champagner

Hauptgerichte

Zanderfilet & Scampispieß

Krustentiersauce ~ Broccolini ~ Petersilienwurzelpüree

Weihnachts Gänsebraten

Marzipan Bratapfel ~ Preiselbeer-Rotkohl ~ Kartoffelkloß

Desserts

Rumtopf-Baumkuchenparfait mit Haselnusskrokant-Sabayon

Blue Stilton Käse

Schalotten-Portweinmarmelade ~ Früchtebrot

Frisch geschnittenes Obst

Weihnachtliche Naschereien

Weinempfehlung

2022 Pouilly-Fumé Chatelain

Weingut Les Vignes de St. Laurent

Loire / Frankreich 13,5% Vol.

0,751 € 34,00

2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.

0,751 € 25,00