



CHARITÉ

CFM Facility Management GmbH



Charité

Festtagsmenü

**in Zusammenarbeit mit Holger Zurbrüggen
vom Restaurant Balthazar**

1. Weihnachtstag

Confierte Entenkeule mit Kumquats-Rosmarinjus,
Rotkraut mit Lebkuchengewürz
und gefülltem Kartoffelkloß

2. Weihnachtstag


Ofenfrische Hirschkeule in Spekulatius-Wacholderjus
und Kartoffel-Wirsingragout in Rahm

Neujahr

Gedämpfter Waller mit grüner Apfel-Balsamico Sauce
und Escabehegemüse



Risottoweltmeister und Ku'dammkoch Holger Zurbrüggen hat zusammen mit der Charité für die Feiertage Speisenvorschläge entwickelt.

Die Köche der Charité setzen seine Anweisungen in den Gerichten um, damit Sie sich an den Feiertagen zur Essenszeit wie im Restaurant fühlen können. 

Holger Zurbrüggen ist Inhaber des Restaurant Balthazar und Kochtrainer der VOX-Kocharena.

Seinen Küchenstil beschreibt er als metropolitan - er spielt weltoffen mit den vielfältigen Einflüssen der Hauptstadt und setzt auf tolerantes Miteinander der Speisen. Hier steht das Sashimi neben dem Wiener Schnitzel auf der Speisekarte.

