

LINDNER  
HOTELS  
& RESORTS

**festtagskulinarik**

## weihnachtsmenü

24.12.2024

### *Weihnachtsmenü / Menü noche buena / Christmas Eve Menu*

#### **Hummer-Tartar mit Ingwer-Birne, kandierte rote Beete, Avocado und Gin-Lime Schaum**

Tártaro de bogavante con pera de jengibre, remolacha confitada, aguacate y espuma de ginebra y lima

*Lobster tartar with ginger pear, beet root confit, avocado and a gin-lime foam*

#### **Mallorquinische Weihnachts-Consommé mit „Gallets“ Pasta gefüllt mit Hirsch und Trüffelknusper**

Sopa de navidad mallorquina con "gallets" de ciervo y crujiente de trufa

*Majorcan Christmas soup with deer stuffed "gallets"-pasta and crispy truffle*

#### **Knuspriger Entenbraten mit Feigenrotkohl, Maronis und Kartoffelnest gefüllt mit Waldpilzen**

Asado de pato crujiente con col lombarda con higos, castañas y nido de patatas con setas del bosque

*Crispy roasted duck with fig-red cabbage, chestnuts and a potato nest filled with wild mushrooms*

#### **Belgische Schokolade mit Zitrusfrüchten**

Chocolate belga con frutos cítricos

*Belgian chocolate with citric fruits*

● 69,00 € P. P.

#### **RESERVIERUNG | RESERVAS | BOOK YOUR TABLE:**

C/Arquitecto Francisco Casas 18 | 07181 Portals Nous | Mallorca

Tel +34 971 707-777 | Fax +34 971 707-676

miriam.schmolke@lindnerhotels.com | www.lindnerhotels.com

## weihnachtsmenü

25.12.2024

### **Kürbiscremesuppe mit knusprigem Serrano Schinken und „Piment d’Espelette“**

Crema de calabaza con jamón serrano crujiente y “Piment d’Espelette”

*Pumpkin cream soup with crispy Serrano ham and “Piment d’Espelette”*

oder / o / or

### **Pochiertes Enten Foie Gras Parfait mit Apfel-Anis-Gelee und pinker Grapefruit**

Parfait de foie gras de pato con gelatina de manzana y anís y pomelo rosa

*Poached duck foie gras parfait with apple-anise jelly and pink grapefruit*

### **Supreme vom Steinbutt mit Hummerschaum, Pak Choy, schwarzem Aioli und Kartoffelkonfit**

Suprema de lubina con espuma de bogavante, Pak Choy, alioli negro y patata confitada

*Turbot supreme with lobster foam, Pak Choy, black alioli and potato confit*

oder / o / or

### **Hirschrücken mit Wacholder-Kruste, Kohlsprossen und Haselnuss-Gnocchi**

Lomo de ciervo con costra de enebro, col de Bruselas y ñoquis de avellana

*Saddle of venison with juniper crust, cabbage sprouts and hazelnut gnocchi*

### **Schokoladenküchlein mit „Dulce de Leche“ und Mango Sorbet**

Tartita de chocolate con “dulce de leche” y granizado de mango

*Chocolate cake with “dulce de leche” and mango sorbet*

● 45,00 € P. P.

#### **RESERVIERUNG | RESERVAS | BOOK YOUR TABLE:**

C/Arquitecto Francisco Casas 18 | 07181 Portals Nous | Mallorca

Tel +34 971 707-777 | Fax +34 971 707-676

miriam.schmolke@lindnerhotels.com | www.lindnerhotels.com



## weihnachtsmenü

# LINDNER HOTEL

MALLORCA  
PORTALS NOUS

26.12.2024

### Trüffelschaumsuppe mit Ochsenschwanz-Gyozas

Espuma de trufa con gyozas de rabo de buey

*Truffle foam soup with oxtail gyozas*

oder / o / or

### Kalbs Carpaccio mit lauwarmer Steinpilzvinaigrette

Carpaccio de ternera blanca con vinagreta  
de ceps templada

*Veal carpaccio with lukewarm porcini  
mushroom vinaigrette*

### Supreme von der Dorade mit Limettenschaum, Fenchelpisto und Blumenkohl-Zitronenpüree

Suprema de dorada con espuma de lima,  
pisto de hinojo y pure de coliflor y limón

*Supreme of sea bream with lime foam,  
fennel pisto and cauliflower-lemon puree*

oder / o / or

### Spanferkel-Terrine mit „Pedro Ximénez“-Jus, Steinpilzen und Fondant-Kartoffeln

Terina de cochinitillo con jugo de “Pedro Ximénez”,  
bolets y patata fondant

*Suckling pig terrine with “Pedro Ximénez” jus,  
porcini mushrooms and fondant potatoes*

---

### Crema Catalana mit mallorquinischem „Ensaimada-Palo“ Eis

Crema catalana con helado de “ensaimada y palo”

*Crema Catalana with Majorcan “ensaimada-palo”  
ice cream*

● 45,00 € P. P.

---

#### RESERVIERUNG | RESERVAS | BOOK YOUR TABLE:

C/Arquitecto Francisco Casas 18 | 07181 Portals Nous | Mallorca

Tel +34 971 707-777 | Fax +34 971 707-676

miriam.schmolke@lindnerhotels.com | www.lindnerhotels.com



# LINDNER HOTEL

MALLORCA  
PORTALS NOUS

new year's eve

31.12.2024

## *Music - Food - Drinks*

**Alles inklusive für den perfekten**

**Silvesterabend:**

Aperitif, Gala Dinner mit Deluxe Buffet  
inkl. Drinks, Weintrauben & Cava nach  
spanischer Tradition

## *Música - Cena - Bebidas*

**Todo incluido para la**

**Nochevieja perfecta:**

Aperitivo, cena de gala con buffet deluxe  
incluido bebidas, uvas y cava a medianoche

## *Music - Food - Drinks*

**Music - Food - Drinks -**

**All inclusive for the perfect**

**New Year's Eve:**

Aperitif, gala dinner with deluxe buffet  
incl. drinks, grapes & cava at midnight

● **289,00 € P. P.**

Advanced payment obligatory.

Children between 6 and 17, 99 years: half price

OPEN BAR, MUSIC

---

**RESERVIERUNG | RESERVAS | BOOK YOUR TABLE:**

C/Arquitecto Francisco Casas 18 | 07181 Portals Nous | Mallorca

Tel +34 971 707-777 | Fax +34 971 707-676

miriam.schmolke@lindnerhotels.com | www.lindnerhotels.com