

## Silvesterbuffet

Sonntag, 31.12.2023

### *Vorspeisen*

Große Brot- und Brötchenauswahl  
Bunte Salatvariation mit Omas Essig-Ölvinaigrette  
Marinierter Mozzarella mit Pesto, Kirschtomaten und frischem Basilikum  
Verschiedene Räucherfische, Graved Lachs, Makrele und weißer Heilbutt  
mit Sahne und Preiselbeer-Meerrettich  
Gefüllte Antipasti und mediterranes Grillgemüse mit Parmesanhobeln  
Serranoschinken mit Melonenperlen  
Kräutergambas auf jungen Erbsensprossen  
Gebackene Knusperschitzel mit Zitronenschnitz  
Chicken wings mit Sweet-Chili-Dip  
Roastbeef rosa gebraten mit Wasabi-Frischkäse-Mousse

\*\*\*

### *Hauptgang*

Zarte Schweinefiletmedaillons gefüllt mit Rahmblattspinat  
an feinem Cognacrahm, dazu hausgemachte Butterspätzle

- Saftige Rumpsteaks mit Café de Paris-Sauce,  
dazu Butter-Maiskolben und Rosmarinkartoffeln

Champignonköpfe in feinem Kräuter-Käserahm  
gefüllt mit Ratatouillegemüse und frischen Kräutern

Feine Lachsschnitte im Zitronensößle und  
überbackene Jakobsmuscheln mit Kräuterkruste,  
dazu französischer Kartoffelgratin

\*\*\*

### *Dessert*

Feines Schokoladenmousse black & white mit frischer Früchtegarnitur

Hausgemachte rote Grütze im Gläschen mit Bourbon-Vanilledip

Edel-Käsebrett mit verschiedenen Weich- und Hartkäsesorten,  
luftgetrockneter Salami und Weintrauben

49,00 € pro Person