

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