



Silvesterbuffet

Großes Vorspeisenbuffet

Geräucherte Entenbrust auf mit Chili Orangenglace auf schwarzem Linsensalat mit Petersilie & roter Zwiebel

Kartoffeltaler aus dem Ofen mit Ziegenfrischkäse und Mango

Feines Vitello Tonato mit Apfel-Kapern-Salat und Tunfischschaum

Burata Mozzarella mit gegrillter Tomate, rotem Pesto und Basilikum

Auswahl an vietnamesischer Sommerrolle, gefüllt mit Ente, Garnele, Avocado, Mango Gurke und Hähnchen, dazu Hon Sin Sauce (auch vegan)

Spanische Kalbsfleischbällchen mit Chili, Koriander und Sesam

Ofenfrisches Baguette und Bauernbrot mit gesalzener Fassbutter

Aus dem Showofen

Großes Grillschwein mit Ahornsirup-Kruste, live gegrillt und aufgeschnitten mit hausgemachtem Krautsalat, feinen Meersalzkartoffeln mit Rosmarin, leckerem Grillgemüse, Sour Creme und BBQ Dip

Riesiger American Turkey XXL (saftiger Truthahn im Ganzen) mit Erdapfel Gratin, überbacken mit Machego Käse, grünen Bohnen mit Zwiebelschmelze, Truthahnsauce und Preisselberkompott

Norwegischer Fjordlachs im Salzbett mit frischem Kräutern, Paprika Aioli, knuspriges Baguette

Vegetarisch

Risotto vom Butternutkürbis mit feinem Knoblauch, Kokosmilch, Limette und Machegekäse

Rosted Smoked Tofu mit Frühlingslauch, Sesam, Teriyaki, Ingwer und Tomate im Bananenblatt

Aus unserer Patisserie

Feine Tortenauswahl mit italienischen Klassikern wie Tiramisu, Waldbeertorte, Mandelbiskuittorte, Profiterols u.v.m.

85,- Euro pro Person incl. Getränke

