

# Silvester-Buffet

## Vorspeisen

### **Saisonale Salatvariation**

mit verschiedenen Toppings und drei Dressings

....

### **Anti Pasti**

Gegrilltes Gemüse in nativem Olivenöl mit einem Hauch von weißem Balsamico  
(Champignons, Zucchini, Paprika, Aubergine und Karotten)

....

### **Rinder Carpaccio**

mit Trüffel-Mayo, Rucola und geriebenen Parmesan

....

### **Räucherfischplatte**

mit Meerrettich-Creme

....

### **Tomate-Mozzarella-Spießchen**

mit frischem Pesto

....

### **Hähnchen Terrine**

mit Aprikosen und Pistazien

....

### **Tramezzini-Brot**

als Clubsandwich & reichlich belegt

....

### **Mediterrane Brotsorten und Dips**

....

### **Blätterteig Fleurons**

mit Ragout fin von der geschmornten Lammschulter

## Hauptgänge

### **Rinderfilet & Entenbrust (am Buffet tranchiert)**

mit einer Pfeffer-Rahm-Sauce und mit Rosmarin-Glace

....

### **Gebratenes Zanderfilet**

auf frischem Kürbis-Linsen-Gemüse an einer Senf-Dill-Sauce

....

### **Bachforelle im KartoffelmanTEL**

....

### **Cordon-Blue vom Geflügel**

gefüllt mit mariniertem Honig-Schinken und Raclette-Käse

....

### **Nudeln aus dem Parmesanlaib**

mit Olivenöl & frischen Kräutern

....

### **Hausgemachter Gemüsestrudel (veggie)**

## Beilagen

### **Rosmarindrillinge mit Thymian**

....

### **Kartoffelgratin**

## Desserts

### **Eisbombe**

mit frischen Früchten garniert

....

### **Hausgemachte Mousse au Chocolat**

....

### **Crêpe Suzette**

....

### **Internationale Käseplatte mit Feigensenf**