

Silvester-Buffer

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 geschmorrtten 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