

Silvester - Gourmet - Büffet

Vorspeisen:

Grünkernsuppe mit Markklößchen

Meeresfrüchte Salat mit Honigmelone

Gegrillte Scampi mit Mango - Chutney

Mediterrane marinierte Gemüse | Salat von roten Linsen & Thymian

Entenleber-Mousse mit Sauce Cumberland

Tataki vom roten Thunfisch mit Algensalat & Ingwer

Roastbeef vom irischen Weiderind mit Senfsauce

Kürbisspalten gegrillt mit Honig und Schafskäse

Lachs mariniert mit Orangen & rotem Pfeffer

Hauptspeisen:

Barbarie Entenbrust in Orangen-Pfeffersauce

Kalbsrückensteak in Steinpilzrahmsauce

Filet vom Goldkanal-Zander in Safranschaumsauce

Marktgemüse & Apfelrotkohl

Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat in Kräuterschaumsauce

als Beilagen Herzoginkartoffeln, Reis und Spätzle

Preis pro Person 59 €

Getränke & Dessert nach Karte