

GALA SILVESTER-BUFFET 2018

KALTE SPEZIALITÄTEN

Shrimpscocktail
Thunfisch-Carpaccio | Kräuter-Pfeffer-Marinade
Gefüllte Poulardenbrust im Blattspinatmantel
Lachstatar | Lachs-Hecht-Terrine | Avocado-Dill-Dip
Wildterriner | Preiselbeeren
Sushi Maki | Sojasauce | Wasabi-Dip
Antipasti gebraten | Peppadews gefüllt
Hausgebeizter Norwegischer Lachs | Stremellachs | Sahnemeerrettich
Rehrücken rosa gebraten | Sauce Cumberland
Vitello tonnato
Bunte Salatauswahl

WARME KÖSTLICHKEITEN

Gebratene Barbarie von der Entenbrust | Orangenessenz
Rosa gebratenes Premium Roastbeef | Steinpilzsauce
Mediterran gebratenes Doradenfilet | Kräuter | Tomaten
Risotto aus dem Parmesanrad | Steinpilze
Asia-Wok | vegetarisch | Hühnchen

BEILAGEN

Frisches Gemüse aus der Pfanne
Kartoffelgratin
Serviettenknödel

DESSERT

Mini-Pâtisserie
Karamellisierte Crème brûlée
Salat von frischen Früchten | Maraschino
Apfelstrudel | Vanillesauce
Panna Cotta | Amarenakirschen
Mousse au Chocolat
Tiramisu | exotische Früchte
Eisbombe 2019