

Silvester 2017/2018

*Ofenfrisches Landbrot & Dip

Wintersuppe

*Hokkaido Kürbissuppe mit Maracuja und Zitronengras

Vorspeisen

*Feiner Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette, Karamell-Birnen und Speck

*Baby-Spinat-Salat mit Ziegenkäse und Granatapfel-Kernen

*Vitello Tonnato, Scheiben vom rosa gebratenen Kalb in Thunfischcreme

*Räucherlachs-Roulade mit Meerrettichsahne

*Rotkohl-Ingwer-Salat mit geröstetem Sesam und kleinen pikanten Rindfleisch-Frikadellen

*Feiner Kartoffelsalat mit geschmorter Chorizo und Paprika

*Caprese, Büffelmozzarella, Tomaten und Pesto

*Crevetten-Cocktail Florida

*Waldorfsalat mit Karamell-Walnüssen

Hauptgänge

*Sauté von der französischen Perlhuhnbrust in Portwein-Jus

*Edelfisch-Ragout in Hummersoße und Gemüse-Reis

*Waldpilze à la Crème mit Semmelknödel

Am Buffet tranchiert und serviert...

*Rosa gebratenes Roastbeef mit glacierten Schalotten

Beilagen

*Winter-Gemüse

*Getrüffeltes Kartoffelgratin

Dessert

*Warmer Kaiserschmarrn mit Vanille-Mandel-Sauce

*Feinherbes Mousse au Chocolat mit altem Rum und Nougat verfeinert

*Pflaumenröster mit Cantuccini-Crumble