



Silvester 2017 Am Tisch eingesetzt

Unser herrliches Brotkonfekt mit Kräuterquark & Zitronen-Salzbutter

Am Tisch serviert

Schwarzwurzel-Cremesüppchen mit Pesto Rosso und Grünkohl Chips

Fein arrangiert:

Garnelenspieß auf Rucola-Nussalat, Jakobsmuschel mit Wakame,
Kalbsterrine mit Pistazien, Waldorfsalat mit einer Tranche von der geräucherten Ente,
Hummus mit Dörrtomate und französischem Kraut

Vom Buffet

Hausgemachte Gnocchi in Ziegenkäsesauce mit Lauchstroh und Honig

•

Würziges Lachsfilet auf japanischem Spinat

•

Deftiges Gulasch vom Reh, verfeinert mit Preiselbeeren und Buttermilch

•

Gebackenes Roastbeef mit frischen Kräutern gefüllt auf feiner Thymian-Jus

•

Ragout von der Gans mit Backpflaumen und Grappa

Balsamicokraut, Schmorgemüse, Klöße, Kartoffelgratin, Drillinge aus dem Ofen &
gekräuterte und gebutterte Spätzle

Vom Dessertbuffet

Mousse Variation von dunkler und heller Mousse mit Beerenragout

•

Trifle von Blaubeere, Spekulatius und Vanille

Tofffee -Panna Cotta

•

Topfenmousse mit Mandarinenkompott und kandierten Walnüssen

•

Crème Brûlée von der Buttermilch und Zitronengras