



Silvester 2018

Am Tisch eingesetzt

Unser herrliches Brotkonfekt mit Kräuterquark & Zitronen-Salzbutter

Am Tisch serviert

Crème-Suppe vom Butternusskürbis mit gebrannten Mandeln

Fein arrangiert:

Lachstartar auf Pumpernickel, Tartelette mit Karamellzwiebeln & Alpkäse, Jakobsmuschel auf Feldsalat, Variation von Antipasti, Teriakispieß

Vom Buffet

Mit Steinpilzen gefüllte Gnocchi in leichter Trüffel-Sahne & altem Parmesan

•

Würziges Lachsfilet auf sahnigem Blattspinat

•

Deftiges Gulasch vom Reh, verfeinert mit Preiselbeeren und Buttermilch

•

Gebackenes Roastbeef –irish nature- mit frischen Kräutern auf feiner Thymian-Jus

•

Geschnetzeltes von der Maispoulardenbrust in Wermuth-Estragon-Sauce

Dazu servieren wir:

Feigenrotkohl, Ofengemüse, Klöße, Kartoffelgratin, Drillinge aus dem Ofen & gebutterte Spätzle

Vom Dessertbuffet

Mousse Variation von dunkler und heller Mousse mit Beerenragout

•

Warmer Bratapfelcrumbel mit Vanillesauce

•

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtpurees

•

Winterliches Tiramisu mit Amaretto verfeinert

•

Crème Brûlée