



Silvester 2019 **Am Tisch eingesetzt**

Unser herrliches Brotkonfekt mit Kräuterquark, Erbsendip –vegan- & Salzbutter

Am Tisch serviert

Creme-Suppe vom Hokaidokürbis mit gebrannten Mandeln

Fein arrangiert:

Lachstartar auf Pumpernickel, Riesengarnele vom Grill, Tartelette mit Karamellzwiebeln & Alpkäse, Variation von Antipasti, Teriakispieß

Vom Buffet

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

•

Würziges Lachsfilet auf sahnigem Blattspinat

•

Hirschgoulasch –von befreundetem Jäger erlegt-, verfeinert mit Preiselbeeren und Buttermilch

•

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

•

Geschnetzeltes von der Maispouardenbrust in Wermuth-Estragon-Sauce

Dazu servieren wir:

Apfelrotkohl, 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