



Silvestermenü 2024

Am Tisch eingesetzt

Unser herrliches Brotkonfekt -frisch vom Bäcker- mit Kräuterquark, Gemüsedip und Aioli

Am Tisch serviert

Warmer Taleggio im Brickteig mit Feigensauce

•

Lukas Vorspeisenplatte

Graved Lachs, Carpaccio von Mozzarella & Strauchtomate, Heublumenkäse mit Oliven, Vitello Tonnato, Carpaccio mit altem Parmesan und Ruccola & marinierte Gemüse vom Grill

Hauptgänge vom Buffet

Süßkartoffelcurry mit Kokos, Spinat und Kichererbsen -vegan-

•

Steinpilzgnocchi in Trüffelrahm

mit sautierten Waldpilzen und altem Parmesan -vegetarisch-

•

Feinstes Rehgoulasch und

Gänsebraten von der im Ganzen gebraten Gans mit
Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und köstlicher Sauce

•

Gegrillte Zanderfilets im Speckmantel auf feinen Belugalinsen

Dessert

Dunkle Schokoladenmousse mit marinierten Waldbeeren

•

Pflaumencrumble mit gerösteten Walnüssen -frisch aus der Röhre- mit Bourbon-Vanillesauce

•

Feine Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Brot

Inklusive Tischwasser, alkoholfreier Getränke, Wein, Prosecco -auch Aperol oder Sanddorn Spritz-, Bieren & Kaffeespezialitäten

Preis pro Person 139,00€



LUKAS

Prinz-Friedrich-Platz 1 | 45257 Essen | Telefon 02 01/84 83 53 | Fax 02 01/84 83 555
info@lukas-essen.de | www.lukas-essen.de

Öffnungszeiten: freitags ab 17.00 Uhr | samstags ab 13.00 Uhr | sonn- & feiertags ab 10.00 Uhr
Außerhalb unserer Öffnungszeiten richten wir gerne Ihre Feier ab 30 Personen aus.