



Silvestermenü 2026

Am Tisch serviert

Spinat-Schafskäse-Strudel

•

Am Tisch eingesetzt

Unser herrliches Brotkonfekt -frisch vom Bäcker- mit Kräuterquark, Erbsendip, Dattel-Curry-Creme und Aioli

•

Lukas Vorspeisenteller

Rauchlachs mit Senf-Dillsauce, Spieß von Tomate und Mozzarella mit Pesto und Basilikum, Vitello Tonnato von der Putenbrust, italienischer Landschinken, Dattel im Speckmantel, Wildblumenkäse mit Olive und Traube und mariniertes Gemüse vom Grill mit altem Parmesan

Hauptgänge vom Buffet

Blumenkohlcurry mit Kokos, frischem Spinat, Tomate und Kichererbsen -vegan-

•

Frische Taglierini aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobeltem Trüffel -vegetarisch-

•

Feinster Hirschgoulasch mit
Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und köstlicher Sauce

•

Roastbeef im Ganzen gegart -am Buffet tranchiert- mit kräftiger Jus und gebutterten Spätzle

•

Lachs aus dem Räucherofen auf Mangoldgemüse mit Kartoffelgratin

Dessert

Dunkle Schokoladenmousse, Tiramisu, Panna Cotta und New York Cheesecake

•

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

•

Feine Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Brot

**Inklusive Tischwasser, alkoholfreien Getränken, Wein, Prosecco-auch Aperol und Sanddorn
Spritz-, Bieren & Kaffeespezialitäten. Preis pro Person 139,00€**



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.