

HAPPY
NEW YEAR
2024



Silvesterbuffet

Aperitif ab 19 Uhr 30
Glas Crémant de la Loire

Buffet ab 20 Uhr

Gänselebermousse & Preiselbeeren | Beef Tatar & Kapern | Vitello Tonnato & Thunfischcreme | Pochierter Lachs im Ganzen & 3erlei Dips | portugiesische Sardinien mariniert | Marinierte Garnelen Aglio e Olio | Wintersalat, Granatapfel, rote Rüben, Feta & Walnüsse *veg* | Kürbis Lauch Quiche & Schnittlauchsauce *veg* | Karfiol Creme Suppe mit Curry & Kokosmilch *veg*

--

Gegrillter Winterkabeljau & Ofengemüse | Geschmorte Lammkeulen & Rotwein Wurzelgemüse Sauce | Gegrillte Perlhuhn Brust & Waldpilzragout | Kürbis Lasagne, Tomate, Oregano & Mozzarella *veg*

Beilagen: Basmatireis | Serviettenknödel | Ofenkartoffeln | Rösti

--

Dunkle Schokomousse & Granatapfel | Macarons | Topfen Joghurtcreme & Mango | Brownies | Variation vom Käse, Trauben & Feigenmarmelade

Preis pro Person inkl Aperitif € 70,00