

Silvesterbuffet

31. Dezember 2024

Pochierter Lachs | Estragon | Limone
Variation von geräucherten Fischen | Senf & Dill
Vitello Tonnato | Artischocke | Olive
Shrimpscocktail | Avocado | Mango
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef | Waldorfsalat | Sauce Tartar
Terrinen und Pasteten vom heimischen Wild | Sauce Cumberland
Flambierter Ziegenkäse | Birnenchutney | Walnuss
Praline von Bete, Himbeere und Pumpernickel | Apfel | Meerrettich
Blattsalate 3erlei Dressing | Rohkostsalate | Entenrilletes

Bouillabaisse | Sauce Rouille | Brotchips

Rosa gebratener Rinderrücken | Pfefferkruste | Sauce Béarnaise | Winterrüben |
Kartoffelgratin
24h gegarter Kalbstafelspitz | Thymianjus | Schwarzwurzelgemüse | Tagliatelle
Lachsfilet im Blätterteig | Beurre Blanc | Wirsing | Petersilienkartoffeln
Kürbiscannelloni | Schafskäse | Marone | Feige
Vegane Kohlrouladen | Rotkraut | Schupfnudeln

Zweierlei Schokomousse mit Orange und Mandeln
Lebkuchen-Crème Brulée
Mokkacrème mit Kirsche und Zimt
Kokos-Panna Cotta mit Mango und Limette
Eisbar von der Isnyer Eismanufaktur
Obstsalat | Vanillesauce | Rote Grütze

Erwachsene 95,00 € pro Person