



UNSER SILVESTER BUFFET 2024



Vorspeisen	<p>Gemischte Vorspeisen Salatbar mit Blattsalaten und dreierlei Dressings verschiedene angemachte Salate Räucherlachs mit Reibekuchen und Sahnemeerrettich Charentais-Melone und Seranoschinken Tomate und Mozzarella mit Basilikum Anti Pasti mit Sweet-Peppers Oliven und Weinblätter mariniertem Weichkäse und mehr Brötchen und Baguette mit Dip und Butter</p>
Suppe	<p>Petersilienwurzelsuppe mit Trüffelaroma Knoblauchcrôutons Petersilie Chips</p>
Hauptspeisen	<p>Kalbsmedaillons in Limettensauce Kräuter-Linguini</p> <p>Welsröllchen auf Tomaten-Zucchini-Gemüse Butterkartöffelchen</p> <p>Kikok-Hähnchen in Sherryrahm gratinierte Kartoffeln</p> <p>Mediterranes Grillgemüse</p> <p>Buntes Gemüse-Risotto mit Falafelbällchen Kokosmilch Curry gehobelter Parmesan</p>
Dessert	<p>Vanillecreme mit marinierten Beeren Creme Brûlée mit braunen Zucker Mousse von Valrhona Schokolade Vanilleeis mit heißen Kirschen Obstsalat</p>



**Preis pro Person 65,00 €
inklusive Áperitiv**

