



Silvester 2018/19

*Verschiedene Pasteten mit Johannisbeerdip
Truthahnscheiben mit Thunfischsoße und Kapern
Melonenvariation mit Schwarzwälder- und Serranoschinken
Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße
Geräucherte Entenbrustscheiben mit Gewürzorange
Gebratene Garnelenspieße in Kräuter-Knoblauch Olivenölmarinade
Vegan Mungobohnensalat mit Soba-Nudeln
Großes buntes Salatbuffet mit Blatt-, Feldsalat und Rohkostsalaten*

Mulligatawny, würzige Hühnersuppe mit Kokosmilch und Curry

*Rinderrücken mit Senf-Zwiebelkruste Thymiansoße
Schweinelendchen Pilzmantel Madeirarahm
Gratiniertes Barschfilet mit Safransoße
Vegan Wurzel-Schmortopf mit Salzkartoffeln*

*Gebackene Ananas im Tempurateig
Kokos- Panna Cotta
Tiramisu
Eisvariation mit Sahne
Mousse au chocolat
Crème Brûlée
Exotische Früchteplatte
Internationale Käseplatte mit Trauben*

€ 89,00 pro Person

*inkl. Sektempfang mit Häppchen und alkoholfreie kalte Softgetränke
sowie Tanz*