

Silvesterbüffet 2017

Vorspeisen:

Fingerfood:

- *Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat*
- *Gemüse Tempura mit Salsa Dip/*
- *Fischpralinen auf Sesam-Algensalat*
- *Rindertatar pikant auf Brioche*
- *Roastbeef Röllchen mit feiner Remoulade*
- *Lachsrose an Sesam-Wurzelgemüsesalat und Dill-Senf Soße*
- *Ricotta-Sauerrahmteigtaschen auf Glasnudelsalat*
- *Rehbraten auf Waldorfsalat und Sauce- Cumberland*
- *Scampi mit Süßkartoffelpüree*
- *Thunfischsteak auf Glasnudelsalat*
- *Thai-Röllchen (versch. Sorten)*
- *Gemüsestäbchen in Kräuterdip*
- *Melonerağout mit Serranoschinken*
- *Verschiedene Fischtapas*
- *Gefüllte Antipasti*
- *Beef Sushi*

Suppen:

Mais Cremesuppe mit Croûtons

Feiner Tafelspitzeintopf

Brot und Gebäck:

Brötchensonne, Laugenkonfekt, Baguette und frisches Bauernbrot

Salate:

Auswahl aus unserer Salatbar

Hauptspeisen:

- *Gebratene Maishähnchen auf mediterranen Kritharaki*
- *Gegrilltes Spanferkel mit aromatischer Rosmarinsoße*
- *Geschmorte Kinnbäckle vom Schwein in kräftiger Rotweinsauce*
- *Surf & Turf von Rind und Garnele auf Bohmentriologie, Holunderjus*
- *Spinatlasagne mit Tomatensugo*

Beilagen:

*Trüffel Püree, Polenta
Speckrosenkohl*

Dessert:

Kuchen: Donauwelle, Russischer- Zupfkuchen

Pralinen

Himbeertiramisu

„Blumenerde“ feine Milchcreme mit Oreokrümel

Greek Mousse, Honig, Nüsse

*Käseauswahl mit Trauben, Knabbereien und
Würstchenauswahl dazu noch verschiedene Senfe*

Mitternachtssuppe

Pikanter Soljankeintopf