

# SILVESTER

## VORSPEISE

Apfel-Rote-Betecremesuppe mit Schnittlauchschand  
am Tisch serviert

## BUFFET

Antipasti mit gegrilltem Gemüse  
in Olivenöl und Balsamico eingelegt  
Räucherfisch-Variationen vom Lachs an einer Senf-Dillsauce und  
Sahnemeerrettich

Dreierlei gefüllte Crepes

Tomate - Mozzarellascheiben mit Ruccola, Parmesan und Olivenöl  
• Zweierlei von der Honig- und Galiamelone mit Serrano-Schinken •  
Salatbuffet, mit gerösteten Nüssen und Kernen  
Oliven-Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing  
Brotkorb, Dips und diverse Buttervariationen

\*\*\*\*

• Vegetarisches Rotes Linsengemüsecurry mit Jasminreis  
Frisch aufgeschnittenes Roastbeef und Wildschweinrücken  
Garnelen in Tomatensauce mit Tagliatelle  
Tranchen vom Lachs, Zander und Steinbeißer an Krustentiersauce  
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Macairekartoffeln,  
Sauce Bernaise, Portweinsauce,  
Winterliches Gemüse und bunte Möhren

## DESSERTS

Sanddorncreme

Obstplatte

Lauwarmes Schokoküchlein mit Pistaziencreme  
gefüllt

inkl. Kaffee, Aperitif und Digestif