

# SILVESTER

## VORSPEISE

Apfel-Rote-Betecremesuppe mit Schnittlauchschmand  
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, Aperatif und Digestif