31. DEZEMBER 2026 · MIT SEKTEMPFANG & DJ

# Silvesterbuffet

Ein festlicher Auftakt in den Jahreswechsel

---

## ZUM AUFTAKT

Karibische Kürbis-Hummer-Suppe
Möhren-Kurkuma-Suppe

## VORSPEISEN & SALATE

Vitello tonnato

Garnelensalat mit Mango und Limette

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce und kleinen Rösti

Antipasti-Auswahl

Gambas in Knoblauch-Chili-Öl

Tomate-Mozzarella

Gefüllte Champignonköpfe mit Krabben und Weinbergschnecken

in cremiger Weißwein-Dillsauce

Rosa Roastbeef mit Remoulade

Grüne und gemischte Salate · Rohkostvariationen

Verschiedene Dressings

Gegrillter tunesischer Salat

Auswahl an Pasteten und Terrinen

Verschiedene Brotsorten und Baguettes

## 85,00 € pro Person

Inklusive Sektempfang & DJ

31. DEZEMBER 2026 · MIT SEKTEMPFANG & DJ

# Silvesterbuffet

Festliche Küche, süße Momente und Mitternachtsgenuss

## WARME FESTTAGSKÜCHE

Maishähnchenbrust Suprême nach Elsässer Art
Rinderbäckchen in Rotweinjus
Schweinemedaillons in Steinpilzrahmsauce
Scampi und Lachsfilet in Safran-Zitronen-Sauce
Kaninchen in Weißwein-Morchelrahmsauce

## VEGETARISCHER GENUSS

Steinpilz-Ravioli in Salbeibutter

## DAZU

Spätzle · Kartoffelgratin · Bandnudeln in Butter
Rosmarin-Kurkuma-Kartoffeln · Ofengemüse
Rotkohl · Rahmwirsing
Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln

## SÜSSER ABSCHLUSS

Tiramisu im Glas · Panna cotta mit Himbeerspiegel
Mousse au chocolat · Zitronencreme mit Beeren
Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf

## MITTERNACHTSSNACK

Ungarische Gulaschsuppe

**85,00 € pro Person**