

Silvester Menü

Vorspeisen

Antipasti, gegrilltes und mariniertes Gemüse
Räucherfischvariation, Krusten- und Schalentiere
Vitello Tonnato vom Kalb mit feiner Thunfischsauce
Roastbeef
Geflügelvariationen
Caprese, Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
Fingerfood, vegan/vegetarisch
Dips | Toppings

Brotkorb

Ofenfrische Backgenüsse
Butter | Kräuterbutter | Frischkäsedip | Käsecreme

Salate

Gemischte Auswahl an saisonalen Rohkost- und Feinkostsalaten
Dressing | Toppings

Hauptgerichte

Gebackenes Spanferkel
Landbiersauce | Bayerisch Kraut | Bratkartoffelstampf
Rumpsteaks vom Black Angus Roastbeef
Scotch Filet vom schottischen Entrecôte
Medaillons vom Schweinefilet unter einer Kräuterkruste
Schmorzwiebeln | Prinzessbohngemüse | Sauce Beárnaise
Kartoffelgratin | Kroketten
Pasta aus dem Parmesanlaib
pikante Arrabiatasauce | herzhaft würzige Rahmsauce
Gebratene und marinierte Garnelen
Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken
Mariniertes Hokifilet und Saibling
auf asiatischer Gemüsepfanne | Butterreis

Desserts

Gebackenes Eis | Tiramisu | Erdbeertiramisu | Himbeertraum
Panna cotta Malibu | Dubai Style Mousse | Mousse au Chocolat
Cappuccino Mousse | verschiedene Kuchen | gebackene Teilchen
Obstsalat | Vanillesauce | warme belgische Schokolade
Toppings und Sahne