

Silvesterbuffet 2023



Vorspeisenbuffet



SALATBAR mit Blattsalat, verschiedenen angemachten Salaten.
Dazu **TOPPINGS** bestehend aus Kräutern, Croutons, Nüssen, Kernen und zweierlei **DRESSING**.

BROTAUSWAHL von der Bäckerei Breitenstein

FRISCHKÄSETERRINE mit Flusskrebse auf Chicorée- Radicchio Salat

KOKOS-COUSCOUS-WÜRFEL

HÄHNCHENROULADE im Kräutermantel

SCHWEINEBÄCKCHEN auf Rotkohl und Karotten-Thymian -Mousse

Geräucherte **ENTENBRUST** auf Schwarzwurzelpüree und karamellisierten Walnüssen

BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINE auf Maiscreme mit Bergamotte

ROTE-BEETE-NOCKE auf Sellerie-Pastrami-Salat

VITELLO TONNATO im Glas

AVOCADO-MOUSSE mit Räuchergarnele

FRISCHKÄSECREME mit Bruschetta, Karottenmousse, Gurkenmousse

SILVESTER-LOLLIPOPS

Ziegenfrischkäse-Mango-Tomaten, Cranberry-Haselnuss, Frischkäse-Trüffel, Frischkäse- Apfel-Pistazie

„Frisch aus dem Meer“

AUSTERN „Fines de Claire“

LIVE-SASHIMI vom Thunfisch oder Schwertfisch

Hauptspeisenbuffet

Im Ganzen gegartes **ROASTBEEF** mit grünem Thai Spargel, Kartoffelgratin, Morchel-Jus und Trüffel-Espuma

Kräftiges **WILDGULASCH** mit Cranberries, Apfelrotkraut und Spätzle

MIESMUSCHELN im Weißweinsud mit buntem Gemüse

Getrüffelte **PASTA IM PAREMSANLEIB** mit Steinpilzen und blauen Kartoffelchips

MARKTGEMÜSE

ROTE BEETE UND GRIEB GNOCCHI mit Kirschtomaten und Basilikum Pesto

Dessertbuffet

KÄSEKUCHEN im Glas - **JOGHURTSCHAUM** mit Erdbeerragout

GRIESSFLAMMERIE – **ZABAIONE-CREME** mit Orangen-Aprikosen-Ragout

BROWNIE „New York Style“ – **KARAMELL-CREME**

Zweierlei **TARTE** Schokolade und Zitrone – **KÜRBIS-BROMBEER-SCHNITTE**

WALDERDBEER-CHUTNEY mit Zitronen-Basilikum-Schaum - Saisonale **FRUCHTPLATTE**

Marmorierte **MOUSSE AU CHOCOLAT**

Mitternachtsimbiss

CURRYWURST-BRUNNEN & KÄSE-BRETT