



Silvesterbuffet

Exklusive Vorspeisenvariation

*Entenwürfel im Kataifimantel, Taboulésalat im Tartelette mit mariniertem Manchego,
Saiblingsmousse mit Proseccogelee, Gänseleberpraline auf buntem Linsensalat,
rosa gebratener Hirschrücken auf Waldorfsalat an Sauce Cumberland, Räucherlachs-Schnittlauchroulade
wird Ihnen vom Hause serviert*

*Feines Champagner-Dijonsensüppchen
mit geräucherter Entenbrust und Buttercroutons
wird Ihnen vom Hause serviert*

*Genießen Sie darüberhinaus eine exklusive Auswahl
an frischen Austern auf Eis, Kaviar sowie verschiedene Sushikreationen
und eine Vielfalt an frischen Salaten*

Hauptspeisenbuffet

*Geschmorte Lammkeule an Thymian-Ratatouillejus
Gambas aus der Riesenfanne , Safranaïoli
Rosa gebratener Kalbsrücken an Pfefferrahmsauce
Im ganzen gebratenes Roastbeef mit Morchelrahm
Gebratene Perlhuhnbrust an Trüffelschaumsauce
Edelfischvariation auf Hummerschaum
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit Meersalz und Rucola
Glasiertes Gemüse, Steinpilzraviolis
Gratinkartoffeln, in Butter sautierte Serviettenknödel, Duftreis*

Dessertbuffet

*Pina Colada-Creme mit Ananaschutney
Exotisches Obst, Mousse au chocolat
Geeister Christstollen mit parfümierten Cranberries
Apfel-Walnußcrumble an Vanilleschaum
Internationale Käseauswahl mit Trauben, verschiedenen Brotsorten und Butter*

Mitternachtssnack

*Mini-Frikadellen mit warmem Krautsalat
Weißwurst, Brezen, süßer Senf, Kartoffelsalat
Feurig scharfe Gulaschsuppe, pikante Currywurst
Käseauswahl, Brot und Butter
Berliner Krapfen*