

Silvesterbüffet 2023

Vorspeisen

*Biberger Hausgeräuchertes mit Essiggemüse
Ofenwarmer Gemüsekuchen mit Kräuterdip
Semmelknödel-Carpaccio mit gebratene Champignons
Hausgebeitzter Lachs mit Senf-Dillsoße
Geräucherte Entenbrust mit Johannisbeersauce
Auberginen und Zuchiniröllchen mit Feta
Bratmakrele hausgemacht mit Zwiebeln Penne in Rucola Pesto mit getr. Tomate
Schichtsalat mit Schinken, Käse und Ei Butter und Brot-Baguette-Auswahl*

Salat

*Chinakohl-Birnensalat im Currydressing
Bauernsalat mit Kürbiskernöl-Dressing und gerösteten Kernen
Tomatensalat mit Basilikum, Mozzarella-Kugeln und Gurkenstücken*

Supp`n

Steinpilzcremesuppe mit Speckkrusteln

Hauptgang

*Hirschbraten in Granatapfelsonne
Schweinefilet im Speckmantel mit Pfefferrahmsauce
Flammlachs in Weissweinsauce
Hausgemachte Nudeln mit Tomaten Gemüsesauce
Kratoffelgratin, frisches Gemüse
Hausgemachten Spätzle und zweierlei Knödel*

Dessert's

*Frische Obstplatte
Weißes Schokoladenmousse mit Früchten
Königlicher Kaiserschmarrn mit Äpfeln, Rum und Mandeln
Panna Cotta mit Fruchtsoße
Schokoladenkuchen mit Mango Ingwerschaum*

pro Person 49,90 €