"Silvester-Buffet"

Änderungen unter vorbehalt ab 17.45 Uhr bis 21 Uhr

~ Vorspeisen ~

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße

Garnelen in

Mango-Curry Soße | Cocktail Soße & Knoblauchsoße Räucherlachs mit Honig-Senf Soße

Hausgemachte Hirschterrine | Waldorfsalat & Sauce Cumerland Gegrilltes Gemüse (versch. Antipasti) | Feldsalat

~ Hauptgerichte ~

Feines Hirschragout kleine Steaks vom Kalbsrücken

Lammbraten aus der Keule in Provenzalischer Soße

Lammrücken mit Kräuterkruste

~ Beilagen & Soßen ~

Spätzle | Gratín Kartoffeln | Bohnen Gemüse Pfeffersoße | Portweinjus | Sauce Bárnaise

~ Dessert ~

Selbstgemachte dunkle & weiße Mousse au Chocolate Crema Catalana | Tiramisu | Frischer Obstsalat Käsebrett | Brot & Butter

65,~€p.P. | Kinder 0~5 Jahre Frei | ab 6 bis 12 Jahre 18,~€
Buffet ist nicht Vegetarisch & Vegan