



Silvester Gala-Bufferet

Im Seeblick by Luzifer von 18.00 bis 22.00 Uhr

Vorspeisen

Maronensuppe mit gerösteten Nüssen

Meeresfrüchte-Platte

mit Garnelen, Eismeershrimps, Räucherlachs, Sprotten und geräucherter Makrele, Dill-Honigsensauce & Meerrettich

Zweierlei Carpaccio



Von Roter Beete (vegetarisch) und „klassisch“ vom Rind mit Grana Padano Parmesan

Prosecco-Risotto

mit zwei Garnelen und geräuchertem Landschinken

Antipasti

Tomate-Mozzarella, Champignons, Paprika, Zucchini und Auberginen

Kalte Entenbrust mit Balsamico-Vinaigrette

Hauptgerichte

Gänsekeule & Brust

mit lecker Preisselbeersauce, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

Filet aus der Putenbrust mit mediterranem Gemüse

Entrecote und Filetmedaillons vom Schwein

auf Champignon-Zwiebel-Tomatengemüse, Kräuterbutter „Café de Paris“

Lachs, Zander und Dorsch auf glaciertem Gemüse



Tortellini mit Trüffel-Veloute



Ackerkartoffeln mit Rahmspinat und Kuhmilchfeta

Weitere Beilagen:

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelrösti, Kartoffelklöße, Reis-Risotto

Luzifers Sünden

Eisvariationen mit Eierlikör - Sahne oder Rumkirschen

Mousse au chocolate weiß & dunkel

Tiramisu „klassisch“ oder mit Früchten und Minze

Kaiserschmarren in der großen Pfanne mit Eis

Auf's Haus:

.. „ne Runde Averna“ auf Eis

Buffetpreis:
€ 65.00

Champagner, Cremant und Prosecco im Angebot, (siehe Champagner-Kühlung)