SILVESTER BUFFET 2026

Baguetteauswahl mit Butter

***

Halber Hummer und Fines de Claire Austern mit roten Zwiebeln, und verschiedenen Saucen

***

Hummercremesuppe mit bunten Einlagen
(Croutons, Tiefseegarnelen, Frühlingslauch, Röstzwiebeln)

***

Räucherlachs, gebeizter Lachs, gebratene Riesengarnelen
marinierte Tiefseegarnelen,
im Ganzen pochierter Lachs, Meeresfrüchtesalat, Miesmuscheln, Surimisalat, eingelegte Sardinenfilets, Sushi-Variation mit Ingwer, Sojasauce und Wasabi
Cocktailsauce, Gravedsauce, Sahnemeerrettich, Kaviarcreme

***

Rehrücken mit gefüllten Orangen und Lebermousse, Rosa gebratenes Roastbeef
Landrauchschinken mit saftiger Honigmelone, Kalbskrone, Schweinemedaillons mit Backpflaumen, Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind im Ganzen gebratener Truthahn mit Waldorfsalat

***

Tomate- Mozzarella mit Balsamicovinaigrette, eingelegte Auberginen, Champignons, Zucchini, Tomaten, Pimento de Patron, Oliven und Austernpilze, Kimchi-Salat, Gurkensalat, Karottensalat, Rucola, bunte Blattsalate, Tomatensalat, verschiedene Dressings , Remouladensauce, Pesto, Cumberlandsauce

***

Roastbeef, Kalbsrücken, Hirschrücken, getrüffelte Maispoulardenbrust, Seeteufelmedaillons
Basmatireis, Rosmarinkartoffeln, Pestospaghetti und
Bohnen, Mediterranes Gemüse, Wokgemüse
Sauce Bearnaise, Chablissauce, Bordeauxsauce, Tomatensauce

***

Großes Dessertbuffet mit Pralinen und Petit fours

Panetone, Tonkabohnenmousse mit Johannisbeeren, Joghurt- Cassismousse, Tiramisu, weißes Schokoladenmousse mit Limone und Biskuit, Schokoladenlasagne, Erdbeerlasagne, Nougatlasagne, Salzkaramell mit Crumble, Flying Lollis,
Schwarzwälder Kirsch, Bayrischcreme mit Erdbeere, Frischkäse mit Aprikose,
Dreierlei mit Haselnuss-Karamell und Vanille, Bratapfel mir Eierlikör,
zweierlei Schokolade mit Cassiscreme, Himbeeren mit Mascarpone und Pistazie

***

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

***

Internationale Käseauswahl vom Buffet

***

Silvesterkrapfen