





# Silvestermenü

Ausgewählte Vorspeisen vom Buffet

---

Consommé Royal oder Tomaten Consommé Flädle

---

Geräucherte Bayerische Entenbrust

Auf mariniertem Rucola mit Granatapfelkernen,  
geröstete Mandeln, dazu Himbeer-Dressing

oder Geräucherter Tofu auf Paprika-Ananas-Relish

oder Variation vom Kalb mit „Salsa Verde“ und Karottencreme

---

Gebratenes Medaillon vom Norwegischen Lachs in Zweierlei Sesam

oder Bio-gefüllte Süßkartoffel

auf Auberginenkaviar in Gewürzschaum

---

Champagner-Mango-Sorbet

mit exotischem Fruchtcocktail

---

Im Williser Bergheu gegartes Filet vom Jungrind

mit Süßkartoffelpüree, Frittiertem Wurzelgemüse,  
blauen und grünen Trauben

oder

Gerollter Bio-Spinat mit Gemüse

auf Duftreis in Tomaten-Sahne-Walnusssoße

---

Variation von der Callebaut-Schokolade

Kleines Mitternachts-Büffet

Gulaschsuppe mit Brot

Kaiserschmarrn und Eisbombe