





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