

# SILVESTER DINNER BUFFET

31. Dezember 2018 / 18:00 Uhr - 22:00 Uhr

## Unsere Klassiker

Felsenaustern auf Eis, Zitrone, Chesterbrot

Räucherlachs, Graved Lachs, Fischterrinen, Senf-Dill-Sauce

Roher Schinken, Melone, Portwein-Feigen

Mozzarellakugeln, Strauchtomaten, Basilikum-Öl

Käseauswahl, Trauben, verschiedener Senf, Grissini, Bauernbrot

Buntes Salatbuffet, verschiedene Dressings, Toppings

### **Shrimps-Cocktail selber machen**

Shrimps, Dill gehackt, Ananaswürfel, Champignons, Tomatenwürfel,

Gurkenwürfel, Cocktailsauce

## Vorspeisen

### **Surf and Turf**

Rindercarpaccio, Büsumer Krabben, Schalotten, Rucola

### **Spanische Tapas-Bar**

Tortilla, Lomo, Chorizo, Serrano Schinken, Manchego, getrocknete Tomaten, eingelegte Oliven

Meeresfrüchte Salat, Zitrone, Paprika, Sellerie

Hähnchenbrust, Curry, grüner Spargel

Geräucherte Forelle, Sahnemeerrettich

## Suppe

Riesling-Crèmesuppe, Räucherforelle und Graubrotwürfel

## Hauptgänge

Gebratene Lachsschnitte, Lauchgemüse und Limonen-Kartoffelpüree

Pouardenbrust auf Wokgemüse, Mango-Salsa und thailändischer Duftreis

Roastbeef, rosa gebraten, Bohnenragout und Bandnudeln mit Basilikum-Pesto

Gefüllte Gnocchi auf Ofengemüse und Tomatenragout, Pecorino

## Dessert

Champagnermousse im Glas mit Beerengelee

Weißer Trüffeltörtchen

Schokoladen-Tarte mit Cognacschaum

Crème Brûlée von Bourbon-Vanille

Kaffeedelice mit Rumfrüchten

Profiteroles mit Mangomousse