

Silvesterbuffet 2018

1. AKT

Welcome-Drink Spezial

2. AKT

Vorspeisen

Salatvariation mit dreierlei Dressings

Ganzer pochierter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich dazu Honig-Senf-Soße

Ententerrine mit Wildpreiselbeeren

Gemüseterrine in einem Bett von auserlesenen Wildkräutersalat

umrandet von feiner Kräuter-Vinaigrette

Variation von hausgemachter Anti-Pasti

Bunt garnierte Platte von verschiedenem Rauchfleisch aus der Region

mit sauer eingelegtem Gemüse

Ochsenschwanzsuppe mit seiner Einlage verfeinert mit Gin und frischen Kräutern

Variation von frischen Broten und Brötchen dazu Butter

3. AKT

Hauptgerichte

Baramundifilet aus dem Salzwasser unter der Wurzblütenkruste
an aromatisierten Rosmarin-Kartoffeln dazu Rahmkohlrabi

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Kartoffelgratin dazu Prinzessbohnen im Speckmantel und Sauce Bernaise

Hausgemachte vegetarische Gemüseplanzerl

mit Trüffel-Sellerie-Kartoffelpüree, gedünstetem Romanesco und verschiedene Dips

4. AKT

Nachspeise

Roter Bratapfel mit Marzipan dazu Vanillesauce

Glühwein-Macadamia-Parfait mit Zwetschgen Röster

Toblerone Mousse im Glas

59,90 € pro Person

