

Silvester Galabuffet 2022

Öffnung Restaurant: 17:00 Uhr

Aperitif: ab ca. 17:30

Start Buffet: 18:00–21:00 Vorspeise

Start Hauptgänge: 19:00–21:30 Hauptgang

Dessert und Käse: ab ca. 21:00 – 24:00

Nightsnack: ab 23:30 Uhr

Geöffnet bis 2:00 Uhr

Um 24 Uhr gibt es eine Runde vom Wirt!

Vorspeisenbuffet:

Rosa Rehrücken mit Cranberrydip

Roastbeef zart rosa mit Remoulade

Vitello Tonnato

Räucherfisch Spezialitäten

Hausgemachtes Anti Pasti

Tomate-Mozzarella

Großes Salatbuffet mit angemachten und frischen Salaten

Bunter Brotkorb mit hausgebackenen Broten

Verschiedene Butter und Gänsegriebenschmalz

Suppen:

Mulligatawny - Indisches Curryfruchtsüppchen
mit Cajun Shrimps

Entenconsommee mit Trüffelravioli und Portwein

Hauptgänge:

In Portwein geschmorte Ochsenbäckchen mit Spitzkohl
und Urgetreidespätzle

Streifen vom Hirschkalb in Calvadossauce
hausgemachtes Apfelblaukraut und Kartoffelklöße

Medaillons vom Hällischen Landschwein unter Ziegenkäse-
Feigenkruste/ Kartoffelgratin und Pfefferrahmsauce

Fränkische Lachsforelle auf frischem Blattspinat
gebräunte Drillinge und Safransauce

Hausgemachte Rote Bete Gnocchis mit Walnusspesto
gebratene Pilze/ Karamellisierte Birne
Gorgonzola und Feigen

Dessert:

Hagebutte Panna Cotta
Mousse von dunkler Guanaja Valrhona
Creme Bruleé von Edelnougat
Fruchtsalat mit Vanilleespuma
Bienenstich mit Erdnüssen
Tarte Tatin mit Nocino Karamell

Mediterranes Käsebuffet mit 8 verschiedenen Sorten
Hausgemachte Brote

Nightsnack:

Hausgemachter Gulaschtopf
mit frisch gebackenem Baguette

Aperitif:

Rosmarin - Apfel Bellini
Lillet Wild Berry
Evchen Sekt

Preise:

Nur Buffet: 59€
Kinder unter 12 Jahren: 26€
Buffet inkl. Aperitif und Nightsnack: 66€
Buffet, Aperitif, Nightsnack und
Italienische Weinbegleitung aus dem Piemont: 85€
(3x0,25l und 1x0,1l)