

Silvester 2024 Büfett

Kaltes Büfett

Finger food & Tapas

Bruschetta mit Pilzen, Trüffelöl und Parmesankäse
Blini mit geräuchertem Lachs und Kaviar, Crème Fraiche, Dill
Feigen gefüllt mit Käseaufstrich und Nüssen
Caprese
Profiteroles gefüllt mit Gorgonzola
Karamellierte Ananas in Parmaschinken

Spezialitäten

Winterkäsebrett
Wildpastete, Johannisbeer-Preiselbeer-Coulis
Baba Ganoush
Wakame-Algen, Garnelen und Palmenherzen
Marinierter Lachs, Honig-Senf-Dressing

Snack

Marinierte Oliven mit Chili
Eingelegte Nüsse in Honig
Blätterteigstangen bestreut mit Mohn, Kümmel oder Parmesan
Gemüserohkostplatte mit Kräuterdip

Warmes Büfett

Rinderbäckchen in Rotwein und Wurzelgemüse

Kartoffelbraten mit zerkleinertem Entenfleisch, in Wodka eingelegte Pflaume

Gebratene Mini-Kalbsschnitzel

Pochierter Lachs in Jasmintee

Zander in Walnuss-Kräuterkruste

Beilagen

Kartoffelkroketten

Basmati-Reis

Gebackene Grenaille-Kartoffeln

Hausgemachtes Gebäck

Nachspeisen

Red Velvet Cupcake

Mozart Mousse

Weihnachtsplätzchen Exclusive

Traditionelle altböhmische Hochzeitskuchen

Frisches Obst

Neujahr-Himbeerparfait

