

Silvester 2009/2010

Galabuffet

Vorspeisen:

Mozzarellakugeln mit Cherrytomaten und frischem Basilikum
Melonenschiffchen mit frisch aufgeschnittenem Serranoschinken
Antipasti- Auswahl
Italienischer Aufschnitt
Roastbeef, Salami, Schinken, originale Mortadella
Toskanischer Brotsalat mit Tomaten Zwiebeln & Oliven
Blattsalatauswahl mit verschiedenen Essig- & Öl Sorten
Hausdressing
Rohkoststicks mit Kräuterquark
Ceasar´s Salat
Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade
Ganzer gebackener Lachs
mit Meerrettich- Sahne & Honig- Senf Dip
Räucherlachs auf Mini- Rösti
Baguette & Brotauswahl
Verschiedene Dips

Hauptspeisen:

Tagglierine aus dem Parmesanlaib
mit Hummersauce & Flusskrebsschwänzen
Ragout von heimischem Wild
mit Waldpilzen,
dazu Birnen mit Preiselbeeren
Rinderhüfte in Balsamico- Jus
Karibischer Putenbraten in Ananas- Curry- Creme
mit Erdnüssen
Thunfischsteaks in Soja- Sesam- Chilli Marinade

Mango- Rotkohl- Mousse
Selleriepürree
Kartoffelgratin
Thymiankartoffeln
Basmati- Wildreis Mix
Romanesco mit Cherrytomaten
Bohnen- Tomaten- Gemüse mit Knoblauch
Ratatouille
Hausgemachte Gemüselasagne

Dessert:

Mousse au chocolat
Pina Colada- Tiramisu
Tequila- Grapefruit- Torte
Lebkuchenparfait