

SILVESTER 2026/27

WILLKOMMENSGETRÄNK:

Mimosa

OPEN BAR:

- Kaffee und Tee
- Orangen- und Apfelsaft
- Erfrischungsgetränke:
Pepsi, Pepsi Zero, 7UP, Mirinda
- Fassbier: Książęce Lager / Pilsner
- Weiß- und Rotwein
- Wodka Wyborowa
- Rum Havana Club 3 Años
- Whisky Johnnie Walker Blonde

AM TISCH SERVIERTE VORSPEISE

- Roastbeef-Mosaik in Nori-Algen
mit Haselnüssen, Senfkörnern
und Buttermilchsauce

WARMES BUFFET

SUPPEN

- Steckrübencremesuppe mit Kokosmilch
- Meeresfischsuppe
mit Miesmuscheln und Tomaten

HAUPTGERICHTE

- In Rotwein geschmorte Schweinebäckchen
mit Pflaumen und Rosmarin
- Mit Gemüse in Rahmsauce
geschmortes Kaninchen
- Gebackener Rotbarsch mit Mohnsauce
- Gebratene Hähnchenbrust
mit Maronenröhlingsmousse

BEILAGEN

- Kartoffelklöße mit Speck und Zwiebeln
- Ofenkartoffeln mit Kräutern
- Reismudeln mit asiatischem Gemüse
und Sojasauce
- Rote Bete in Meerrettichsauce
- Pastinaken und Karotten
in geklärter Butter

KALTES BUFFET

- Zander mit Dillmousse
- Garnelencocktail, in einer Ananas serviert
- Forellenroulade mit Frischkäse
- Kürbis-Hummus
- Salat mit geräuchertem Quark und in Honig
karamellisierter Roter Bete
- Salat mit gegrilltem Hähnchen und
Kräuter dressing
- Tofu im Tempurateig mit Wakame-Salat
- Hausgemachte Pastete auf Toast mit
Pilzmayonnaise
- Geflügel-Trio in Meeresalgen
- Rindertatar auf Vollkorntoast

DESSERTBUFFET

- Crème brûlée mit Himbeer-Coulis
- Silvesterliche Dessert-Monoporsionen
- Verschiedene Tartes
- Schokoladencreme mit beschwipsten
Kirschen

LIVE-COOKING -STATION

- Garnelen in Rahmsauce
mit Tomaten und Oregano