



# SILVESTERMENÜ

## GALA BEKÖSTIGUNG

Austern mit einer Auswahl an Saucen  
Mini-Pasteten mit Hühnerpastete  
Cornets mit Lachscreme und Pistazien  
Knusprig gebackene Mozzarella-Sticks  
Gebratene Garnelen im Kartoffelwickel, Zitronenmayonnaise, frisches Basilikum  
Gebackene Zucchinirollchen gefüllt mit mariniertem Tofu

\*\*\*

## KALTE VORSPEISEN

Tartar vom Wolfsbarsch, Fenchelsalat, Limonenemulsion,  
Mandarinengel, Petersilienbisque  
Gewürztes Kalbsfilet mit Senfkörnern, marinierten Schalotten  
und Istriche Trüffelcreme

\*\*\*

## SUPPEN

Cremige Garnelensuppe mit marinierten Garnelen und Schnittlauchöl  
Klare Ochsenschwanzsuppe mit hausgemachten Nudeln

\*\*\*

## WARME VORSPEISEN

Gnocchi mit Gamsragout und schwarzen Trompeten  
Rahmrisotto aus Vollkorn mit Kürbis und Kastanien  
Calamarata-Nudeln mit adriatischer Tintenfischsauce  
und kandierten Datterini-Tomaten



## SORBET

Zitrussorbet

\*\*\*

## HAUPTGANG

Gebratenes Rinderfilet, Buchweizengrütze mit Pfifferlingen und  
gebratene Rote Bete mit Balsamico-Essig

Lammkoteletts mit mediterranen Kräutern, gebratenem  
Butternusskürbis, Knoblauchpüree und Taboulisauce

Gebratene rote und gelbe Babymöhren

Seeteufelfilet auf Busara mit cremiger mediterraner Polenta

In Salz gebratener Wolfsbarsch mit Salatkräutern, Safransauce,  
mariniertem Queller und Olivenöl

\*\*\*

## DESSERT

Auswahl an Boutique-Minions

Obst, Obstsalate mit verschiedenen Dressings

Festliche Silvestertorte

\*\*\*

Getränke im Silvesterpaket inkludiert

2 Gläser Sekt,  
0,375 l Weiß- oder Rotwein,  
0,5 l Wasser mit oder ohne Kohlensäure