



Silvester Gala 2026

Tapas, serviert

Bloody Mary / Rindertatar & Pumpernickel / Garnele mit Tomatenkompott und Chili

Anis gebeizter Lachs mit Soja-Sesam-Gurkensalat

Meerrettich-Mousse mit Rote Bete-Gelee und Saiblings Kaviar

Suppe, serviert

Cremesuppe von der Schwarzwurzel

Hauptgerichte vom Buffet

Black Tiger Garnele

mit Mango-Chimichurri und Asiatische Mie-Nudeln

Linguine aus dem Parmesanlaib

mit Trüffelrahmsauce

Ganze Lachsseite

mit Zitrone und buntem Pfeffer gebraten, Dillsauce, geschmorter Fenchel und Basmati Reis

Involtini von der Maispouardenbrust

mit Serrano Schinken, Basilikum und Parmesan gefüllt an Tomaten Sugo, Zucchini-Kürbisgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Glasierte Kalbshaxe

mit Schmorgemüsen, Jus und geschmelztem Kartoffelknödel

Roastbeef unter der Kräuterkruste am Stück gebraten

mit Rotwein-Schalotten-Jus, Speck-Bohnen und Kartoffelgratin

Käse & Dessert vom Buffet

Käseauswahl vom Brett

mit Bresaola und Coppa, Feigensenf und Baguette

Eisbombe

Apfeltarte

mit Marsala-Sabayon

Zwetschgenkompott

mit Brownie und süßer Sahne

Spekulatius-Tiramisu

mit Beeren