

Silvester Gala-Dinner á € 110.- / pro Person

Amuse Gueule

Kressecremesuppe mit Sahnehaube

Blattsalate mit Orangen – Mayonnaise - Dressing
und sautierten Scampi

Zwiebelrostbraten
an zweierlei Zwiebelvariationen
dazu Schupfnudeln

Knuspriger Topfenknödel
an Wildbeerenkompott und Vanilleeis

Silvester Gala-Dinner Vegetarische Variante

Amuse Gueule

Kressecremesuppe mit Sahnehaube

Blattsalate mit Orangen – Mayonnaise - Dressing
gratinertem Ziegenkäse und Walnüssen

Grünkohlaler
auf Petersilienwurzel und Kürbis

Knuspriger Topfenknödel
an Wildbeerenkompott und Vanilleeis

ab 24:00 Uhr: Gulaschsuppe und Kürbiseintopf vom Buffet

Silvester Buffet „ Krauthof „ á € 95.- / pro Person

Amuse Gueule

Kressecremesuppe
Verschiedene Rohkostsalate (Gurken-, Tomaten-, Karottensalat)
Kartoffelsalat, Cole Slaw
Blattsalate mit zweierlei Dressing
Schinkenplatte mit Melone
Krabbenscocktail
Kalt marinierter Tafelspitz mit Tomatenvinaigrette
und Antipasti
Baguette

Putensteaks „ mediterrane Art „
kleine panierte Putenschnitzel
Kleine Zwiebelrostbraten
Filets vom gebratenen Lachs und Zander

Dazu reichen wir

Bratensoße, Rahmsoße, fruchtige Tomatensoße und Veloute
Hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln
Kartoffelgratin, Kräuterreis
Und Gemüse der Saison

Mousse au chocolat, Tiramisu
Verschiedene Eissorten,
Obstsalat, Apfelstrudel, Wildbeerenkompott
Vanillesoße, Schokoladensoße und Sahne

ab 24:00 Uhr: Gulaschsuppe und Kürbiseintopf vom Buffet