

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

Amuse Gueule

Schwäbische Linsensuppe mit Sauerrahm

Salatbouquet mit in Dill gebeiztem Lachs
dazu geröstetes Baguette

Rinderfilet im Pfeffermantel an Lembergersößle
dazu Speckbohnenbündel und Maisküchle

Variation von
Schokoladenmousse und Maracujamousse
an Himbeermark und Schlagsahne

Silvester Gala-Dinner Vegetarische Variante

Amuse Gueule

Schwäbische Linsensuppe mit Sauerrahm

Salatbouquet mit gebackenem Schafskäse
dazu geröstetes Baguette

Maisküchle mit gebackenen Champignons
Und Bohnenbündel auf fruchtigem Tomatensößle

Variation von
Schokoladenmousse und Maracujamousse
an Himbeermark und Schlagsahne

ab 24:00 Uhr: Gulaschsuppe und Kürbissuppe vom Buffet

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

Amuse Gueule

Schwäbische Linsensuppe
Verschiedene Rohkostsalate (Gurken-, Tomaten-, Karottensalat)
Kartoffelsalat
Blattsalate mit zweierlei Dressing
Schinkenplatte mit Melone
Krabbencocktail
Kalt marinierter Tafelspitz mit Tomatenvinaigrette
und Variationen von Antipasti
Baguette

Geschnetzeltes vom Rinderfilet „Stroganoff“,
kleine panierte Putenschnitzel
kleine Zwiebelrostbraten
Filets vom gebratenen Lachs und Zander

Dazu reichen wir

Bratensoße, Rahmsoße und Kräutersoße
hausgemachte Spätzle, Schupfnudeln
Kartoffelgratin, Kräuterreis
und Gemüse

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

ab 24:00 Uhr: Gulaschsuppe und Kürbissuppe vom Buffet