



SILVESTER BUFFET

VORSPEISEN

Perlgaupen Salat mit Steinpilzen, Pinienkernen und Wildkräutern A.G.H.L.

Tatar vom Zarenlachs mit Maracujasalat und Kaviar D.G.H.L.O.

Hirschkastete mit Pecannüssen, sautierten Austernpilzen und Salat Bukett E.G.L.M.O.

Kräuter-Roastbeef mit Babyspinat, wildem Spargelsalat und geschmorten Cocktailtomaten G.L.M.O.

SUPPEN

Schwarzwurzelcremesuppe mit sautierten Garnelen, Koriander Krone und Croutons A.D.G.L.

HAUPTSPEISEN

Steinpilzravioli mit Dörr-Paradeiser, Rauke und Trüffelgrana A.C.G.L.

Gebratener Kalbsrücken mit Selleriecreme, Romanesco und Hagebuttenjus G.L.M.O.

Entenbrustfilet mit glasierten Maroni, dazu Schupfnudeln mit Nussbutter und Orangenjus A.C.G.L.

Neusiedlerseer Zanderrücken mit Fregola Sarda Risotto und Wintergemüse D.G.L.O.

DESSERTS

Petit Four und Macarons A.C.G.O.

Orangen-Verbene-Creme mit Passionsfrucht G.O.

Süßes Gazpacho im Glas mit Ananas, Granatapfel, Mango und Minze O.

Topfenknödel auf Bratapfelcreme und Honig mit Sultaninen C.G.O.

Valrhona Schokomousse-Variation mit Himbeer-Minz-Salat G.