

SILVESTERPARTY 2026/2027

Hauptgericht:

Schweinekamm confit / Pilz-Pfifferlingssauce / Basilikum-Püree / gegrillte Rote Bete / Petersilienchips

Warme Gerichte:

Saftiges Hähnchen – gefüllt mit getrockneten Tomaten, Feta und Rucola / Käsemousse /

Ofengemüse / Kartoffelbällchen / Mix-Salat

Rote- Bete-Suppe / Pastetchen

Kalte Platte:

Tortellini mit Gemüsebukett

Gyros-Salat

Griechischer Salat

Hering in drei Variationen: mit Pfifferlingen / Salsa / in Sahne

Mini-Rindertatar

Mini-Burger

Croissants mit pikantem Käse, Paprika und Chorizo

Schiffchen mit Käse, Schwarzwälder Schinken, Salami, Kirschtomaten, Oliven und Weintrauben

Röllchen-Variation – Spinat, Käse, Parmaschinken

Rote-Bete-Carpaccio

Käseplatte – geräuchert, lang gereift und andere

Wurstplatte – Schweinekamm, Lende mit Pflaume, Fasswürste, Pasteten, Kabanossi

Gefüllte Eier in zwei Variationen – mit Champignons, mit Käse und Keimlingen

Eingelegtes Gemüse
Knackiges frisches Gemüse mit Dip
Blätterteigtaschen – mit Spinat / Parmaschinken, Champignons und Käse
Sylvester-Spießchen – mit Salami, Mini-Mozzarella, Kirschtomaten
Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Bruschetta in zwei Variationen – mit Avocado und Lachs, mit Ziegenkäse und Salami
Korb mit frischem Brot

Süßes Buffet:

Kuchen
Mürbeteig-Torteletts – mit Toffee-Mousse und Mandeln, mit weißer Schokolade und Himbeeren
Desserts im Glas – Tiramisu, Mango-Mousse, gebackener Apfel
Obst

**Achtung! Änderungen am Silvestermenü sind vorbehalten*

Getränke:

Soft – 0,5 l pro Person
Getränk mit Gas – 0,5 l pro Person
Mineralwasser – 0,5 l pro Person
Kaffee mit Milch
Tee mit Zitrone
Sekt – 1 Flasche für 4 Personen
Wodka – 0,5 l für 2 Personen

