



DIE HISTORISCHEN
GASTHÄUSER AM MARKT



Unser Silvesterbuffet 2024

Buffetbeginn um 18.30 Uhr

Suppe: z. B.:

z.B. Kürbis-Ingwerrahmsüppchen

Vorspeisen & Salate:

große Auswahl hausgemachter Antipasti-Spezialitäten z.B.

Salat von frischen Nordseekrabben mit grünem Spargel
gebratene italienische Gemüse mariniert
Roastbeef mit Balsamicopilzen
Tomate-Mozzarella in Vinaigrette
Schafskäse mariniert
„Vitello Tonato“
Serranoschinken—Melone
Artischockensalat — eingelegt Oliven
Lachs an Paprikacrème
Räucherfischplatte
frische Salate dazu Stadthaus-Dressing und Vinaigrette
Ciabatta

Hauptgerichte: z.B.

Hähnchenroulade auf Tomaten-Blaukäsesauce
Lendchen in Lauch-Senfsauce
Rinder-und Schweinefilemedaillons vom Grill
dazu Curryrahm-, Champignonrahmsauce, Chili-Dipp, Kräuterbutter
Roastbeef am Stück gebraten
kleine Schweineschnitzel in Butter gebraten
Edelfischfilets z.B. Filet von Dorade, Lachs und Zander — Garnelen
in leichter Kräuter-beurre-blanc

Beilagen: z. B.:

frische, winterliche Gemüse
Kartoffelgratin — Kartoffelrösti- Rosmarinkartoffeln dazu Sour cream

Dessertauswahl

Silvesterbuffet-Preis pro Person 49,50 €

-Speisen können nach Marktlage variieren!-