



UNSER SILVESTERBUFFET 2026

**BUFFET-
BEGINN**
18:30

Buffet-Beginn um 18:30



SUPPE

z.B. Kürbis- Ingwersüppchen



VORSPEISEN UND SALATE

Große Auswahl hausgemachter Antipasti-Spezialitäten:

Salat von frischen Nordseekrabben mit grünem Spargel

Gebratene italienische Gemüse mariniert

Roastbeef mit Balsamicopilzen

Tomate-Mozzarella in Vinaigrette

Pilzterrinen mit Entenschinken

Schafskäse mariniert

Broccoli-Feigensalat mit gehobeltem Parmesan

„Vitello Tonato“

Serranoschinken–Melone

Artischockensalat – eingelegt Oliven

Lachs an Paprikacrème

Räucherfischplatte

Frische Salate dazu Dillsahnedressing und Vinaigrette

Ciabatta – Quarkdipp





UNSER SILVESTERBUFFET 2026

**BUFFET-
BEGINN**
18:30

Seite 2



HAUPTGERICHTE

z.B. Hähnchenroulade auf Tomaten-Blaukäsesauce

Lendchen in Lauch-Senfsauce

Rinder-und Schweinefiletmedaillons 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

Frische, winterliche Gemüse
Kartoffelgratin — Kartoffelrösti
Rosmarinkartoffeln dazu Sour cream



DESSERTAUSWAHL

Silvesterbuffet-Preis pro Person 54,50 €.
Speisen können nach Marktlage variieren.