

Empfang

Champagner

Weinempfehlung

Weißwein

Weingut *Bidoli*/Italien

Pinot Grigio-trocken-

Der *Pinot* ist frisch im Charakter
und harmonisch am Gaumen!

€ 27,00/ 0,7l

Rotwein

Weingut *Val dei Molini*/Italien

Cabernet Sauvignon -trocken-

Am Gaumen präsentiert er sich samtig und rund,
mit sehr reifen Tanninen.

€ 24,00/ 0,7l

... zum Abschluss

Schwechower Obstbrand wird nur aus den
edelsten, aromatischsten Früchten destilliert,
zahlreiche DLG-Prämierungen belegen die
herausragende Qualität. Wir verfügen über eine
große Auswahl an *Schwechower*-
Spezialitäten!

Lassen Sie sich gern von unserem
Spirituosen-Wagen inspirieren!



Opener

Maronensüppchen mit Trüffelsahne

wird am Tisch serviert

Kalt

Roastbeef vom Black Angus mit Sauce Remoulade

Anti Pasti Variationen **gefüllt & eingelegt**

hausgemachte Hackbällchen

marinierte Hähnchenspieße

Tomate mit Büffelmozzarella & Crema de Balsamico

reichhaltige Pastetenauswahl

buntes Buffet mit Roh- & Blattsalaten & verschiedenen Dressings

Frisches Baguette, Brot & Butter

Warm

Rinderfilet vom Aberdeen Angus

am Buffet tranchiert

Barbarie-Entenbrust auf Feigen-Rotkohl-Confit

gebratener Seehecht auf Rahmspinat

getrüffeltes Tagliatelle mit Meeresfrüchten

hausgemachte Lasagne

gefüllte Paprikaschote & Zucchini auf Couscous-Gemüse

vegetarisch

Kartoffel-Sahne-Gratin, Rosmarinkartoffeln, Kroketten

Bunte, saisonale Gemüsevariation

Hollandaise

Dessert

Dessert-Buffet

Nach Art des Küchenchefs



Unser Gala-Buffet zum Jahreswechsel 2024/2025