

## Silvesterbuffet 2011

Proseccoempfang



Bouillon mit Steinpilzklößchen  
und Festtagsgemüse  
am Tisch serviert

Hähnchenbrustfilet  
auf frischen Austernpilzen und Feigen

Schottischer Lachs  
im Ganzen gegart auf Vongole und Miesmuscheln

dazu reichen wir  
eine Auswahl von frischem Gemüse, Butterkartoffeln, Wildreis



Glasierter Wildschweinrücken  
nach Baden-Baden Art

Kaninchensülze mit Basilikumsauce

Barberieentenbrust auf Brunnenkresse  
an Sesamdressing und frischer Mango

Rosagebratenes Roastbeef  
Schweinerücken mit einer scharfen Chili-Kirschmarmelade

Zart gegrillte Putenbrust

Lachsforelle im Ganzen  
drapiert mit einer Honig-Senfsauce

Hummer, Languste, Riesengarnelen

Lachsmousse mit Keta-Kaviar

Italienische Antipastiauswahl

Büffelmozzarella mit Würzkrokant  
auf Rucola

**Geräucherter Heilbutt und Lachsforelle**

**Krabbencocktail**



**Exquisite ausgewählte Käsespezialitäten**

**Exotische Fruchtgrütze  
mit Trüffelsahne**

**Petit Fours**

**Espressomousse**

**Schokolierete Früchte**

**40 € pro Person**

**Am 31.12.2011 ab 19 Uhr  
Buffeteröffnung um ca. 19.30 Uhr  
Reservierungen bis zum 30.12.2011**