

SILVESTERBUFFET IM RESTAURANT „DIE SCHEUNE“

*ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!*

**VORSPEISEN**

SALATBUFFET MIT BLATTSALATEN UND ANGEMACHTEN SALATEN  
ANTI PASTI VARIATIONEN  
CARPACCIO VOM OKTOPUS  
AVOCADO-KREBSTERRINE  
ZIEGENKÄSE-TERRINE AUF GEMÜSEBETT  
ENTEN-ORANGENPASTETE  
GEBRATENE PERLHUHNBRUST MIT GRÜNEN SPARGELSPITZEN  
ROSA GEBRATENES KRÄUTERROASTBEEF

**SUPPE**

CREMESUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL  
MIT KREBSFLEISCH

**HAUPTGÄNGE:**

SCHWERTFISCHSTEAK AUF LIMETTEN-LAUCHSAUCE  
TRANCHE VOM KÄNGURUFILET KIRSCHPFEFFERSAUCE  
KALBSRÜCKEN GEBRATEN MIT MORCHELRAHMSAUCE

**VEGETARISCH**

MIT FRISCHKÄSE GEFÜLLTE CANNELONI  
RUCOLA | CHERRYTOMATEN | ESTRAGONSAUCE

**SÄTTIGUNGSBEILAGEN**

SCHUPFNUDELN  
KARTOFFELGRATIN  
SPÄTZLE

**GEMÜSE**

BLATTSPINAT  
GEMÜSEAUSWAHL  
SPECKBOHNEN

**DESSERT:**

DREIERLEI MOUSSE  
HAUSGEMACHTES TIRAMISU  
GEFÜLLTE WINDBEUTEL  
PETIT FOURS  
PANNA COTTA

KÄSEPLATTE