

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 KIRSCHPEFFERSAUCE
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