



SILVESTERBUFFET IM ELEMENTS

Vorspeisen & Salate

Rauchfischplatte geräuchert und gebeizt mit
Senf-Dill Sauce und Meerrettichschaum
Crevettencocktail

Papayasalat mit Salzwasserrisotto und Erdnüssen

Austernbar mit Schwarzbrot und Kräuter-Vinaigrette
(es hat solange es hat)

Trockenfleischplatte mit innerschwiizer Fleisch
Thailändischer scharfer Rindfleischsalat
Vitello Tonnato-Röllchen mit Curry Dip
Geräucherte Entenbrust mit Feigenchutney
Frischkäse mit Aprikose und Baumnüssen
Carpaccio von der Chioggia-Rande mit Ziegenkäse
und karamellisierten Nüssen

Curry-Zucchetti vom Hof Riedweid
Vegetarischer Linsensalat mit Balsamico
Terrinen und Pasteten mit Cumberlandsauce
Vegetarischer Ceasar`s Salat mit «Planted Chicken»
Couscous-Gemüsesalat
Verschiedene Gemüse- und Blattsalate
Auswahl an Dressings

Auswahl an Broten und Brötchen mit einer Buttervariation

Front Cooking

Troffie-Pasta im Parmesanlaib mit schwarzem Trüffel

Suppe

Champagnersuppe mit Schwarzbrotcroutons

—

Hauptgerichte (serviert)

Rindsfilet mit einer Kräuterkruste
an Portweinsauce
Kartoffelmoussline und winterliches Gemüse

oder

Souffliertes Wolfsbarschfilet
Kartoffelmousseline und winterliches Gemüse

oder

Rote Rüben „Wellington“
auf veganer Gemüsejus
mit Seetaler Süsskartoffelstampf und Mini-Gemüse

—

Dessertbuffet

Alles was das Herz begehrt und viel mehr -
zubereitet von unserer Pâtissière Sylvia.
Lassen Sie sich überraschen...

CHF 198 pro Person