



**Hotel-Restaurant  
ELBSCHETAL**



## **Galabuffet Silvester 2015/ 2016**

**Sekt-Empfang und Pumpernickeltaler mit Frischkäse**

**Kraftbrühe von der Maispoularde**

### **Kalte Gerichte**

**Antipasti Auswahl**

**(Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika)**

**Geflügel-Cocktail**

**Variation von Shrimps- und Flusskrebse pikant in Gläser  
Gemischte Matjes-Platte**

**Orientalische Teigröllchen mit Frischkäse  
Roastbeef-Röllchen an Sellerie-Apfel-Salat  
Schwedische Lachstorte**

**Frisch geräucherte Makrelenfilets in verschiedenen Variationen auf Apfel-Lauchsalat**

**Wildlachs im Ganzen pochiert**

**Serrano Schinken im Ständer**

**Bayrischer Kartoffelsalat  
Mais-Thunfisch-Salat  
Teufelssalat**

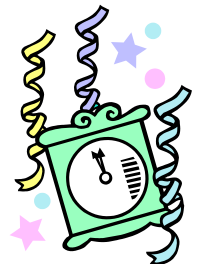
**Auswahl frischer Salate mit verschiedenen Dressings**

**Käseauswahl vom Brett**

**Buttertraube**

**Diverse Brot- und Brötchensorten**

\*\*\*\*\*





## **Hotel-Restaurant ELBSCHETAL**

### Warme Gerichte

**Roulade von Lachs und Zander im Wirsingblatt, Safranschaum**

**Kalbsrücken in Kräuterkruste auf Karamell-Zwiebeln**

**Entenbrust auf Ingwer-Ananas-Chutney**

**Medaillons von Rind und Schwein auf Orangen-Pfeffer-Jus**

**Grillschinken mit Schwarzbier-Sauce**

**Garnelen „Mongolische Art“ scharf, mit Sprossen, Wok-Gemüse,  
Zuckerschoten und Knoblauch**

**Currywurst-Brunnen**

**Auswahl von winterlichem Gemüse, Sauerkraut, geschmorter Spitzkohl mit Speck**

**Kartoffel-Lauch-Gratin**

**Basmati-Wildreis, Bandnudeln**

**Kartoffelpüree**

\*\*\*\*\*

### Dessert

**Mousse vom Blauen Mohn**

**Prosecco-Creme auf Traubenragout im Glas**

**Kokos-Bananen**

**Spanisches Creme-Törtchen**



---

**Zum Start ins neue Jahr  
reichen wir ihnen eine Feurige Mitternachtssuppe**