

HERBRAND'S Silvesterbuffet 2017/18

KALTE SPEISEN

Station mit Blattsalaten und Honig-Senf-Vinaigrette

Brotkorb-Variation mit Kräuter- und Paprikadip

Mousse von der Gänseleber auf Rote Bete Carpaccio

Tabouleh mit Kirschtomaten, blanchierten Schalotten und Cornichons

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dressing

Quiche Lorraine

Thon Rouge: Fein geschnittener roter Thunfisch mit Sesamöl, Sojasauce, Wasabi und eingelegtem Ingwer

WARME SPEISEN

Hirschragout in Steinpilzsauce

Perlhuhnbrust mit Wintertrüffel gefüllt
in Weißwein-Schaumsauce

Ravioli gefüllt mit Pastinaken, Spinat und Ricotta
in Maronensauce

BEILAGEN ZU DEN HAUPTSPESIEN

Apfel-Rotkohl

Eier-Käsespätzle

Safran-Basmatireis

Kartoffel-Möhrengatin mit Nusskruste

DESSERT

Eisbombe mit Vanille-, Zitronen- und Cappucino-Eis
sowie karamellisierten Pflaumen

Kaiserschmarrn mit Cranberries und Vanillesauce

KOSTEN

Pro Person 45,00 €

Unsere Buffets sind immer für vier Stunden kalkuliert.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%

HERBRAND'S
buffets