



SILVESTERBUFFET 2016



Wildpaste an fruchtigem Dip
Fenchelsalat mit Orangenfilets
Vitello Tonnato mit Kapern
Spaghettisalat mit gebratenem Gemüse
Allgäuer Roastbeef mit hausgemachter Soße Remoulade
Strudel von der heimischen Forelle
Marinierte Waldpilze mit Grünzeug
Crêpes gefüllt mit Schottischem Räucherlachs und Senf-Dill-Soße
Schnitzel in der Kürbispfanne
Kartoffel-Gurkensalat
Linsen-Bulgur-Salat
Waldorfsalat mit Mandarinenherzen
*Minikugeln von Tomaten und Mozzarella
mit Aceta Balsamico verfeinert*
Gebratene Entenbruststreifen
Fruchtiger Staudensellerie Salat
Pikant marinierte handgedrehte Kalbfleischpflanzerl
Blätterteigtaschen gefüllt mit Blattspinat und Pinienkerne
Gebratene Feldfrüchte
Reichhaltiges Brotangebot



Spieße vom Wildlachs

*Heimischer Rinderbraten an einer
Zweigelt-Thymiansoße*

*Zartes Jungschweinefilet im Brokkoli
Mantel*

*Mild gewürztes Hirschgulasch mit
Preiselbeeren*

Törtchen vom Kartoffelgratin

Eierspätzle

Brezn-Serviettenknödel

*In Bioolivenöl geschwenkte
Nudelbonbons gefüllt mit Steinpilzen
auf eingedickten Fruchttomaten*

*Minigläschen gefüllt mit
Schokoladenmousse an eingedickten
Früchten*

&

*Mascarpone Traum mit flüssigem
Karamell*

Ofenwarmer Quarkstrudel

Himbeertörtchen

Himbeer küsst Schokolade

*Aprikosen-Joghurttörtchen mit
Crunchboden*