

Menü

VORSPEISE

Beef Tartar vom Weiderind
Geröstetes Malzbrot,
Trüffelmayonnaise und Senfkresse

SUPPE

Cappuccino von der Waldpilzessenz
Hausgemachte Steinpilzravioli

ZWISCHENGANG

**Gebratene Jakobsmuschel
auf Lauchcreme**
Weißweinschaum, Zitronencaviar und Dillöl

HAUPTGANG

**Rosa Lammrücken unter der
Schnittlauchkruste**
Gerösteter Kürbis, Pastinakenpüree und
Perlzwiebeln in Rotwein & Bearnaise

Vegan

VORSPEISE

Tartar von der Roten Bete und Shiitake-Pilzen
Geröstetes Malzbrot,
Trüffelmaonnaise und Senfkresse

SUPPE

Essenz von Waldpilzen
Hausgemachte Ravioli

ZWISCHENGANG

**Im Ofen gebackene Pastinake auf
einer Kartoffel-Lauch-Creme**
Chilikresse und Salmiakluft

HAUPTGANG

**Knuspriger Kürbis im Sesammantel
auf pikanter Kürbissoße**
Balsamico-Linsen-Cassoulet,
Röstzwiebeln und Kartoffelchips

Dessertbuffet

AUS DER NORD EVENT PÂTISSERIE

Exotische Obstplatten
Pralinen und Petit Fours
Eisstation mit verschiedenen Toppings
New Years Cupcakes
Vanille-Kirsch-Trifle
Birne-Prosecco
Schoko-Passionsfruchtcreme

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen melden
Sie sich gerne bei Ihrem Servicepersonal.