



# *Sylvester Buffet 2011/12*

*1 Glas Prosecco*

## **FINGERFOOD**

*Frühlingsröllchen mit Sojacreme  
Mini Baryburger  
Samosa mit Teriyaki Sauce  
Spinat-Ricotta Tubes mit Frischkäse  
Speckgarnelen mit Knoblauchmajo  
Lachsröllchen mit Wasabicreme*

## **SOUP**

*Karotten-Kokos-Suppe mit Chili-Zitronengras,  
dazu Limetten-Sahne*

## **SALAD**

*Glasnudelsalat mit Hühnchen-Garnelen-Spieß  
Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing*

## **STARTERS**

*Vegetarisch gefülltes Gemüse mit Schafskäse und Reis  
Mini Bison Carpaccio mit Trüffelöl*

## **MAIN COURSE**

*Exotic Fishplatter mit  
Schottischem Bio Lachs, Thunfisch-Steaks und Black-Tiger-Garnelen*

*Barysphär Grillplatter mit  
Chili Hünchenbrust  
Schweinefilets  
Argentinische Anguslende*

*Thailändisches Gemüsecurry mit Ananas*

*Beilagen: Wokgemüse, Polenta, Kräuterkartoffeln, Kartoffelecken und Basmatireis*

## **SWEETS**

*Dreierlei vom Mousse  
Panna-Cotta mit Mango-Sauce*

*Preis pro Person 49 €*

*0,75 l Veuve Cliquot Mitternacht Champagner Upgrade 65 €*