

Silvester 2019



*Begleiten Sie uns auf eine Reise in die
„Weite Welt“*

Zum Empfang von 18.30 - 19.00 Uhr

Crémant – Frankreich

Kleiner Silvester Gruß aus der Küche

Krebsschwanzcocktail „Kampen“
auf Wildkräutersalat

„Bornholmer“

Rote Bete Süppchen mit Köttbullar und Katenbrötchen

„Napoli“

Thunfischsteak und gepiercte Garnelen auf Pasta – Mista
mit Grillgemüsen in Pesto

Medaillons vom Kalbsfilet „Valencia“

auf Orangen – Pfeffersauce mit grünem Spargel und Serrano – Schinken
dazu Steinpilz – Kartoffelgratin

Vom Buffet: (ab ca. 22.00 Uhr)

Dänischer Apple – Cake im Glas

Tiramisu

Mousse au chocolat

Exotischer Obstsalat

Beschwipste Beeren in Grand Marnier

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Zwiebelmarmelade und
Brotkorb und Meersalzbutter

€ 79,- pro Person mit Apéro

Ende der Veranstaltung: 01.00 Uhr