

Silvester Menü

Vorspeisen mix

Hähnchenspieß mit Paprika und Zwiebel
Blätterteigtasche Diabolo mit Rinderhackfleisch
Quiche mit Lachs und Brokkoli
Volcano mit Gemüse und Kokosmilch (vegan)
Wrap Caesar Art mit Hähnchen und Parmesan

Vorspeisen vegetarisch

Volcano mit Gemüse und Kokosmilch (vegan)
Blätterteigtasche mit Camembert und Preiselbeeren
Quiche mit Spinat und Schafskäse
Samosa mit Kartoffel-Füllung (vegan)
Wrap mit Grillgemüse

Hauptgang

Lachswürfel und Zuckerschote mit Zitronengras in
Kokossoße,
Basmati Reis

Kalbgeschnetzeltes Stroganoff Art
Schupfnudeln

Gelbes Gemüsecurry mit Fenchel, Karotten und
Kichererbsen (vegetarisch)
Wildreis

Dessert

Petit Fours
Profiteroles und Canollis

New Year's Eve Menu

Starter mix

Chicken skewer with peppers and onions
Diabolo puff pastry pocket with minced beef
Quiche with salmon and broccoli
Volcano with vegetables and coconut milk (vegan)
Wrap Caesar style with chicken and parmesan

Vegetarian starters

Volcano with vegetables and coconut milk (vegan)
Puff pastry pocket with Camembert and cranberries
Quiche with spinach and sheep cheese
Samosa with potato filling (vegan)
Wrap with grilled vegetables

Main course

Salmon cubes and snow peas with lemongrass in
coconut sauce
Basmati rice

Veal Stroganoff art
Potato noodles

Yellow vegetable curry with fennel, carrots and
chickpeas (vegetarian)
Wild rice

Dessert

Petit Fours
Profiteroles und Canollis