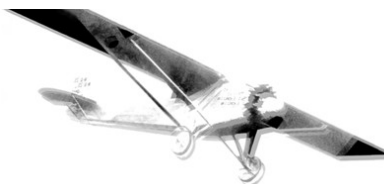


# LINDBERGH



## Silvestergalabüffet 2017

### Amuse- Gueule

*Tatar vom Limousin- Rinderfilet mit Anchovi- Mayo auf geröstetem Pumpernickel*

\*\*\*

*Gefüllte Blätterteigpasteten mit geräuchertem Lachs- Shrimps- Avocado- Cocktail*

### Vorspeisen

*Galantine von der Wachtelbrust mit Trüffel- Spinatfüllung  
auf Ananas- Carpaccio und mariniertem Castelfranco- Salat*

\*\*\*

*Marinierter schottischer Lachs „Sashimi Art“ auf Pak Choi- Chili und Papaya- Ingwer*

\*\*\*

*Mille- feuille von eingelegtem Gemüse und Ziegenkäse  
mit Basilikumpesto und altem Balsamico*

\*\*\*

*Thunfischröllchen mit Frischkäse, Pimientos del Piquillo und Zitronencrumble*

\*\*\*

*Tranchen vom rosa Kalbsrücken in Limetten- Honig- Vinaigrette mit Rucola,  
Thai- Spargelstreifen und Parmesanchip*

\*\*\*

*Pikante Rotgarnelen auf japanisch eingelegten Gurkenspaghetti, Wakame und Wasabi*

\*\*\*

*Mini- Ratatouille mit Avocado- Hummus und Knusperstreuseln*

\*\*\*

*Salatbar mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, zweierlei Dressing,  
gehobeltem Parmesan, gerösteten Kürbiskernen und Kräutercroutons*

### Hauptgänge

*Limonenrisotto,  
wahlweise mit warmem Meeresfrüchte- Salat*

\*\*\*

*Französische Perlhuhnbrust mit Trüffel- Kräuterseitling- Füllung auf Rotweinschalotten*

\*\*\*

*Rosa gebratene Hanging Tender Steaks vom Nebraska Black Angus, am Büffet tranchiert,  
mit Spätburgunderreduktion und verschiedenen Dips*

\*\*\*

*Gespickte Schwertfischsteaks auf Bouillabaisse*

### Beilagen:

*Süßkartoffelgratin, Tagliolini mit Parmesan, Buttersauce und Salbei, Kürbispolenta,  
geschmorte Artischocken mit Basilikum und Tomatenconcassée, Wurzelgemüse*

### Dessert

*Schokoladentarte „Black Forest“  
aus Ganache, Sauerkirsch und Biskuit*

\*\*\*

*Spekulatius- Panna Cotta mit Gewürzmandarinen und Glühweingranité*

\*\*\*

*Topfen- Limettenmousse mit Orangenkeksen und grünem Minzzucker*

\*\*\*

*Cremino Caramel mit Haselnusskrokant,  
eingelegten Beeren in Prosecco- Marinade und Minze*

\*\*\*

*Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Wasabi- Dip, eingelegten Oliven, Nüssen und Trauben*