

Silvesterbuffet

Zum Empfang

Holunder Sprizz mit Champagner

Vorspeisen

Live vom Koch geöffnet

Frische Austern
mit Zitronen oder Himbeer-Schalotten-Dip
und Chesterbrot

Überbackene Austern
mit Spinat und Sauce Hollandaise

Saté vom Maishähnchen
auf thailändischen Glasnudelsalat
mit zweierlei Dips

Kleine Auswahl
von vegetarischen Wraps

Carpaccio vom Seeteufel & Tartar vom Lachs
auf Wakame Salat
umlegt mit Wachteleier und Keta-Kaviar

Variation von Wildschinken
mit Preiselbeerbirnen und Ruccolasalat
dazu ein Holunderblütendressing

Hauptspeisen

Frisch gebratene Garnelenspieße und Thunfischsteaks
auf asiatischen Gemüse aus dem Wok
mit Basmatireis

Rosa gebratener Kalbsrücken
auf sautierten Austernpilzen mit Zitronenthymiansauce
dazu servieren wir ein Ragout von Karotten, Zwergorangen
und getrüffeltes Kartoffelgratin

Bunte Tagliatelle im Parmesanlaib
mit einen Ragout von Cherry-Tomaten,
Basilikum Kresse und Burrata



Dessert

„Coconut-Kiss-Dessert“
Kokoscreme mit Orangencreme
und Ananasragout

Crème brûlée
von Zitronengras und Tonkabohne

Crêpes
mit flambierten Sauerkirschen
&
Mango- Sorbet

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse
mit Trauben und verschiedenen Früchtesensorten

dazu
Olivenbutter, Tomatenbutter, gesalzene Butter
und verschiedene Brotsorten

Mitternachtssnack und Sektausschank auf der Palais Dachterrasse

Soljanka

Auswahl von Würstchen
mit verschiedenen Senfsorten

Mini-Pfannkuchen

New-years-Mini-Cakes

