

SILVESTER ÜBERM SEE

SILVESTERBUFFET IM GASTHAUS SEEBLICK

VORSPEISEN

AUSTERN-BAR

Chesterbrot | klassische Toppings

RINDFLEISCH-GEMÜSESULZ

Kürbiskernöl-Mayonnaise

IN ROTEN RÜBEN GEBEIZTER LACHS

Kren-Crème Fraîche

BEEF TATAR

gebeiztes Eigelb

GEMÜSE-FRISCHKÄSETERRINE

SUPPE

BERGKÄSESUPPE

Schwarzbrot-Croûtons

HAUPTGERICHTE

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN

Orangen-Sauce Hollandaise

RAGOUT VOM GRUNDLSEER WILD

ROULADE VOM BIO-HUHN

Paprikarahmsauce

GEBACKENER SALZKAMMERGUT EDELWELS

Sauce Tartare

SPINAT-FETASTRUDEL

RIGATONI

schwarzer Perigord Trüffel



BEILAGEN & GEMÜSE

ERDÄPFELGRATIN | WEISSWEINRISOTTO | BUTTERSPÄTZLE

GLASIERTES GEMÜSE | RATATOUILLE | KÜRBISKRAUT

DESSERTS

CROQUE EN BOUCHE (BRANDTEIG PYRAMIDE)

HIMBEER-CHAMPAGNER MACARONS

TARTE TARTIN

Vanillesauce

KÄSEVARIATION

Früchte | Chutney

EMPFANG UND BUFFETSTART : ab 18.30 Uhr

BUFFET BIS: 22.00 Uhr

PREIS SILVESTERBUFFET: € 125 p.P. | KINDER: € 62,50

inkl. Aperitif (für Kinder alkoholfrei) | Musikbeitrag

Abendkleidung oder Tracht ist erwünscht

KINDERANGEBOT A LA CARTE

HÜHNERNUGGETS

€ 10

Pommes Frites

SPAGHETTI

€ 7

Tomatensauce | Parmesan

KINDEREISBECHER

€ 4,50

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Smarties

MARILLENPALATSCHINKE

€ 4



PRIVAT FEIERN & GENIESSEN

IN IHREM ZIMMER ODER CHALET

FISCHJAUSE

Räucherfisch | Räucherlachs | Fischaufstrich | Honig-Senfsauce |
Oberskren | Schwarzbrot | gekochtes Ei | sauer eingelegtes Gemüse |
Topfenaufstrich | Butter

KÄSEJAUSE

Weich- und Hartkäseauswahl | Schwarzbrot | Dörrobstbrot | gekochtes Ei |
Chutney | eingelegtes Gemüse | Topfenaufstrich | Butter

SPECKJAUSE

Grimmingspeck | Bauchspeck | Hartwürste | Schnittkäse | Schwarzbrot | Senf
Kren | gekochtes Ei | sauer eingelegtes Gemüse | Topfenaufstrich | Butter

PREIS: € 27 p.P. | **LIEFERUNG:** bis 17.00 Uhr

