

# Silvester 2021/2022

Kreiert von unserem französischem Gast-Koch Freddy Gabriel Lebouc

## **19:00 Uhr - wir servieren:**

Feines Kürbis-Kokosmilch-Süppchen (vegan)

## **Wir servieren den Zwischengang:**

Hausgemachte Entenleber-Pastete mit hausgemachtem Oliven-Brot und Zwiebel-Konfitüre

wahlweise:

Hausgemachtes Oliven-Brot mit Pinien-Karotten-Moussé (vegan)

\*\*\*

## **Vorspeisen vom Buffet:**

Antipasti (vegan)

Hausgebeizter Lachs im Parmesan-Nest

Gemischter Salat mit Kernen in Balsamico-Dressing (vegan)

Rindercarpaccio vom Filet mit getrüffeltem Oliven-Limettenöl  
auf Ruccola mit frisch gehobeltem Parmesan

Couscous-Minze-Salat (vegan)

Ziegenkäse im Blätterteig

\*\*\*

## **Hauptspeisen vom Buffet:**

*Frisch aus dem Ofen vor Ihnen tranchiert:* Kalbslende in Morchel-Trüffel-Sauce mit Kartoffel-Apfel-Gratin

*Frisch aus der Pfanne vor Ihnen zubereitet:* Gebratene Scampi mit Aijoli oder Kokos-Chili-Crème

Kartoffel-Kokos-Gratin mit frisch vor Ihnen gebratenen Pilzen (vegan)

\*\*\*

## **Dessertbuffet:**

Maronen-Schokoladenmoussé (vegan)

Mangocrème mit Pistazien

Feine Käseauswahl mit Ziegenkäse, franz. Brie, Walnusskäse und Emmentaler,  
mit frischem Obst garniert, dazu hausgemachtes Oliven-Brot und Feigen-Senfauce

## **23:45 Uhr**

Countdown - wir starten gemeinsam in das neue Jahr! Champagner auf der Terrasse am Feuerkorb.

Dem Tier- und Naturschutz zuliebe ohne Feuerwerk – lauschige Musik im Freien, Ölfackeln,  
gemütliche Sitzgelegenheiten mit Fellen, Kissen und Kuschedecken.

Die Seilbahn fährt bis 22:00 Uhr.

64,50 € pro Person

4x Übernachtung mit Frühstück zu 512,- €/Doppelzimmer zzgl. Silvester und Getränken.

Zzgl. Kurtaxe von derzeit 2,- € p. P./Tag