

Silvester BUFFET 2025 | 2026

VORSPEISE

Großes Salatbuffet | verschiedenen Blattsalate |
Unterländer Feldsalat |
Rohkostsalate | diverse Toppings |
verschiedene Dressings

Parkhotel Brotauswahl | zweierlei Butter | Dips

Unsere Austernbar - frische Austern |
Cheddarbrot | Sojadressing

Gemüse-Terrinen | Kräutercreme | Kresse
Räucherfisch | Sahnemeerrettich | Honig-Senf Sauce
Garnelencocktail | Edame | Schmand
Schinken aus San Daniele | Grissini
Leberpraline | Chutney | Soja-Dip
Rindertatar | Senf-Kaviar | Petersilie



SUPPEN

Schaumsuppe von der gelben Bete |
Burgunder-Trüffel | Erbsenkresse
oder
Oxtail – Klare Ochsenschwanz-Essenz |
Wurzelgemüse und Ochsenschwanz-Praline



Auf vorherige Anmeldung bieten wir Ihnen sehr gerne
zusätzliche vegane Alternativen.



Bei speziellen Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte
mit unseren Mitarbeitern.

HAUPTGANG

DRY-Aged Rinderfilet | Chimichurri
Maishähnchen | Trüffeljus
IBERICO Schweinebauch | bei Niedertemperatur gegart
Miso Black Cod | Beurre Blanc | Lachskaviar
Frischkäse Ravioli | Kürbis | geröstete Kerne

Hausgemachte Spätzle | Nussbutter
Polenta | Pecorino | Piment d'espelette
Kartoffelgratin | Lauch
Perlgraupenrisotto | Peperonata
Duftreis | gerösteter Sesam

Buntes Gemüse | Frankfurter Kräuter
Gegrillter Brokkoli | geröstete Erdnüsse

Portwein-Jus

DESSERT

Gewürzkirschen | Tahiti-Vanillecreme
Schokoladen Törtchen | Zartbitter-Couvertüre | Beeren
Yuzu Panna Cotta | Mango | Kokos
Lebkuchen Mousse | Bratapfel



Änderungen vorbehalten!