

# 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!