



Gilvester Buffet 2026

SUPPEN

Klare Rinderbrühe
mit verschiedenen Einlagen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

VORSPEISEN

Salat-Buffet
(Blattsalate, Karotten, Gurken, Tomaten,
Coleslaw) mit zweierlei Dressings

Antipasti Platte
Gegrillte Zucchini, Paprika, Champignons
und roter Zwiebel

Roastbeef
Rosa gebratene Rinderscheiben mit einer
Sauce Cumberland und frischen Gebäck

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit
Balsamico und Basilikum

Blätterteigpastete gefüllt mit
Räucherfischtartar

PREIS PRO PERSON

ab 15 Jahren € 80,00
Kinder von 7-14 Jahren € 29,90
Kinder von 4-6 Jahren € 19,90
Kinder bis 3 Jahre frei



HAUPTSPEISEN

Geschmorter Hirschbraten in einer
Wacholder Schokoladensauce

Beef Brisquet (Rinder Brust)
an Westernbohnen

Gegrilltes Lachsfilet
an Dill-Weißweinsauce

Gemüsestrudel mit
Knoblauch Kräuter Dip

Schnitzel nach Wiener Art
und Chicken Nuggets mit Preiselbeeren

BEILAGEN

Apfelrotkraut | Schupfnudeln
Westernbohnen | Kartoffelpüree
Petersilienkartoffeln | Grillgemüse

DESSERT

Käsebuffet mit Butter und Brot

Mascarpone Frucht Roulade

Zweierlei Schokoladen Mousse

Schokoladenbrunnen mit Früchten

Eistruhe