

# Silvesterbuffet 2018/19

18:30 – 21:30



## *Der Aperitif*

Prosit 2019

## *Die Suppe*

Kartoffel-Linsensuppe | Prosciutto di San Daniele

## *Die Vorspeise*

Handgebeizter Lachs | Orangen | Limette  
Gratinierte Jakobsmuscheln | Kräuter | Gemüse  
Thunfisch Carpaccio | Artischocken | Parmesan  
verfeinert mit Speck, Prosciutto und Bresaola

## *Die Hauptspeisen*

Lachs „Cartocio“ mit Meeresfrüchten  
Schweinefilet im Speckmantel | Honig | Pinoli  
Roastbeef mit Steinpilzen | Pesto Sauce  
Rollé vom Kalb | Prosciutto | Parmesan | Mandeln | Artischocken

## *Die Beilagen | Salate*

Safranrisotto | Gegrilltes Gemüse | Mediterranes Grillgemüse  
Kartoffel-Püree | Karotten-Ravioli | Salatbuffet

## *Die Desserts*

Bouché von Schokolade | Waldfrüchte | Mascarpone  
Amaretti | Schokosauce

€ 69,- | Person

Information zu den Allergenen  
erhalten Sie bei unserem Servicepersonal

# New Year's Eve Buffet 2018/19

06:30 pm – 09:30 pm



## *The Aperitif*

Prosit 2019

## *The Soup*

Potato-Lentil Soup | Prosciutto di San Daniele

## *The Appetizers*

Marinated salmon | Oranges | Lime  
Scallops au gratin | Herbs | Vegetables  
Tuna Carpaccio | Artishokes | Parmesan  
with bacon, Prosciutto and Bresaola

## *The Main courses*

Salmon “Cartoccio” with seafruits  
Filet of pork wrapped in bacon | Honey | Pinoli  
Roastbeef with porcini | Pesto Sauce  
Veal rolé | Prosciutto | Parmesan | almonds | artishokes

## *The Side plates | Salads*

Saffran Risotto | Grilled vegetables |  
Mashed potatoes | Carrots-Ravioli | Salad buffet

## *The Desserts*

Bouché au Chocolat | Forest fruits | Mascarpone  
Amaretti | Chocolate Sauce

€ 69,- | person

Informations to the allergens you  
get at our waiters

# *Buffet di San Silvestro 2018/19*

18:30 – 21:30



## *L'aperitivo*

Prosit 2019

## *La Zuppa*

La zuppa di lenticchie e patate | Prosciutto San Daniele

## *L'antipasti*

Salmone marinato | Arancia | Lime

Capasante gratinate | Erbette | Verdure

Carpaccio di tonno | Carciofi | Parmigiano e Speck | Prosciutto e Bresaola

## *Le portate principali*

Cartoccio di salmone e frutti di mare

Filetto di maiale e speck | Miele | Pinoli

Roastbeef con funghi porcini | Pesto

Rollé di vitello | Prosciutto | Parmigiano | Mandorle | Carciofi

## *I contorni | Insalate*

Risotto allo zafferano | Verdure grigliate |

Puré di patate | Ravioli di carote | Buffet di insalate

## *Il Dessert*

Bigné al cioccolato | Frutti di bosco | Mascarpone

Amaretti | Salsa al cioccolato

€ 69,- | persona

Informazioni sugli allergeni dal nostro  
personale di servizio