



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

DAS SILVESTER BUFFET 2024|25

Cocktail „Leaving the Year“ zur Begrüßung

Gebratene Wachtelbrust · am Tisch serviert
lauwarmes Five Spice Asia-Gemüse | Wasabischaum

*

BUFFET

Morchelconsommé | eigene Einlage | feines Gemüse
Black Tiger Riesengarnelen | Pesto | asiatischer Mango-Frühlingszwiebsalat
Austern „Sylter Royal“ · auf Crushed Ice
Tatar vom Husumer Rinderfilet | Pumpernickel
Variationen vom Norwegischen Fjordlachs | Senf-Honig-Dill Sauce
Räucherfischvariationen | Sahnemeerrettich
Auswahl an hausgemachten Fischterrinen | **Nordsee Krabbencocktail** | Cocktailsauce
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken
Roastbeef & Damhirschrücken · rosa gebraten | Remoulade | Sauce Cumberland
Parmaschinken | Cantaloupe Melone | Parmesan
Entenbrust · rosa gebraten | Mangodip
Antipasti Auswahl

*

Tranchen vom Kalbs- & Rinderfilet · am Buffet tranchiert
Portwein-Jus | Weiße Cognac-Pfeffersauce
Tournedos vom Rothirsch | Ingwer-Schalottenkonfit
Medaillons vom Norwegischen Fjordlachs · gebraten | Beurre blanc
Filet vom Kabeljau · porchiert | **Krabben** | Safransauce

*

Feine Gemüseauswahl | **getrüffeltes Spitzkohlgemüse**
Kartoffelgratin | Französische Röstkartoffeln | Reis-Triologie

*

DESSERTBUFFET

Mousse au Chocolat | **hausgebackener Cheesecake** | **Petits Fours**
Passionsfrucht Crème Brûlée | **Exotischer Obstsalat „Surprise“**
Baileys-Tiramisu

Heimische & internationale Käseauswahl
Weintrauben | Feigensenf | Brot & Landbutter

Um Mitternacht begrüßen wir gemeinsam das neue Jahr mit einem
Glas Champagner.

*

Für die besondere Stimmung in unseren Event-Räumen und in der Fox Bar sorgt
Daniel Knops. Mit bestem Gespür für good Vibes und gute Laune!

Pro Person 149,-