



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

DAS SILVESTER BUFFET 2021|22

Cocktail „Leaving the Year“ zur Begrüßung
Halber Helgoländer Hummer „Thermidor“ · am Tisch serviert

*

BUFFET

Tomatenconsommé | Basilikumklößchen
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
Geräucherte Entenbrust | Mangodip
Antipasti Auswahl

*

Tranchen vom Kalbsrücken · am Buffet tranchiert
Barbarie Entenbrust | Honig-Sesamkruste | süß-saure Belugalinsen
Tournedos vom Rinderfilet & vom Schweinefilet | Ingwer-Schalottenkonfit
Medaillons vom Norwegischen Fjordlachs · pochiert | Zucchini schaum
Filet vom Kabeljau · auf der Haut gebraten | Krabbenragout | Rieslingsauce

*

Feine Gemüseauswahl

Kartoffelgratin | Französische Röstkartoffeln | Sesam-Koriander Kartoffeln

*

DESSERTBUFFET

Mousse au chocolat | Mangoragout | hausgebackener Cheesecake | Petits Fours
Passionsfrucht Crème Brûlée | Tartelettes mit Früchten
Zitronencreme | Himbeersauce | Panna Cotta | Champagner-Maracuja Gelee
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 dieses Jahr Olaf Fischer – DJ aus Leidenschaft.

Pro Person 129,-

Wir bitten unsere Gäste, zwischen 18.00 und 20.00 Uhr einzutreffen.

Und freuen uns auf Ihre Reservierung:

04503-80 20 · info@fuchsbau.com