

SilvesterBUFFET 2020 im KRUMMEN HUND 21.12.2020

VORSPEISE

MIT ♥ GEMACHT

Hausgemachte Hühnersuppe, geräucherter Lachs mit frischen Zwiebeln und Dillsenf- Dip,
hauchdünner spanischer Serranoschinken,
frischer Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Balsamicosenfdressing
Bauernsalat mit Essig und Öl, Tapasschälchen
Hausgemachter Ajolidip, Hausgemachte Kräuterbutter, Ciabattascheiben,
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, Bruschetta originale, original cranger Knobibrot

HAUPTGERICHTE

MIT ♥ GEMACHT

Schweinefilet- Medaillons in Salsa Picante, Ochsenbäckchen,
Putensteaks mit Kräuterbutter, falsche Schnecken (Knobispitzen), Schnitzel „WIENER “ - Art,
panierter Camembert mit Preiselbeeren, Jungrindleber mit gedünsteten Zwiebeln,
Frisches Lachsfilet auf Honigsenfsahnesauce
Überbackene Knoblauchchampignons, Kroketten, Röstis, Wedges, Kartoffelgratatin,
Bratkartoffeln, gemsichtetes Gemüse mit Hollandaise, Schwenkgemüse

DESSERT

MIT ♥ GEMACHT

Bayleis- Creme mit Amarenakirschen, Vanilliecreme,
hausgemachte Erdbeersauce, hausgemachter Tiramisu

Buffetzeiten am 31.12.2020

Beginn/ Ihre Ankunft: 19.00 Ende 21.30 (31,90€ p.P)

-an diesem Tag ala carte nur bei Ankunft bis 17.00 UHR

-> ab 19.00 UHR sind die Plätze für das Buffet reserviert <-

BITTE reservieren Sie Ihren Platz

->LETZTE GETRÄNKERUNDE 21:30 UHR

->22:00 UHR SCHLIEßEN WIR UND

->SIND AM 01. JANUAR 2021 AB 12:00 UHR DA!

**-DAS BUFFET WIRD IM SAAL AUFGEBAUT-
- begrenzte Plätze im Restaurant-**