

Silvester-Gala-Dinner

Mittwoch, 31. Dezember 2025

Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN

Lachs Carpaccio

Senf-Honig Dip ~ Spargel-Orangensalat
oder

Beefsteak-Tatar

Keta Kaviar Blini ~ geeister Gewürz-Wodka

SALAT

Blatt Salat ~ Grapefruit ~ Mango ~ Ziegenkäse-Dressing

SUPPE

Consommé Double

Hennessy Aroma ~ Pistazien-Profiteroles

SORBET

Gelbe Maracuja ~ Champagner

HAUPTGERICHTE

Steinbuttfilet & Tiger Garnele

Trüffel-Beurre Blanc ~ Safranfenchel ~ Tomaten

Zuckererbsen-Minzepüree

oder

Kalbsfilet & Barbarie Entenbrust

Foie-gras-Sauce ~ Kürbis-Ratatouille ~ La Ratte Kartoffelgratin

DESSERTS

Schokoladen-Pralinenschnitte

Marillenröster ~ Iceland Skyr Eis ~ Kardamon Sabayon

„Vom Käsemacher“

Comté ~ Brillat-Savarin ~ Morbier

Kleine Naschereien

Silvester-Gala-Dinner

GEDECK

Butter ~ Baba Ganoush ~ Latino Dip ~ Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

Tofu-Süßkartoffel-Crêpe ~ Kräutercreme ~ Sesam-Sabayon

*

Blatt Salat ~ Grapefruit ~ Mango ~ Ziegenkäse-Dressing

*

Getrübte Rote Bete Bisque

*

Gelbes Maracuja-Sorbet ~ Champagner

*

Kürbis-Polenta Samosas

Ratatouille-Champignons ~ Zuckererbsen-Minzepüree

*

Schokoladen-Pralinenschnitte

Marillenröster ~ Iceland Skyr Eis ~ Kardamon Sabayon

*

Kleine Naschereien

WEINEMPFEHLUNG

2023 Wiener Gemischter Satz

Weingut Wienerer

Wien, Nussberg, Österreich

0,75 l 41,00 €

2017 Gevrey-Chambertin

Weingut Gerard Seguin

Côtes de Nuits, Burgund, Frankreich

0,75 l 57,80 €