

# SILVESTERBUFFET

## EMPFANG

Maritime Canapés „Ahoi“

## VORSPEISEN

### Der Smutje-Gruß

Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfefferkruste, lauwarmer Kartoffel-Schnittlauch-Salat und Sauce Tartare

### Hanseatische Vielfalt

Duett von Graved Lachs und Räucherforelle mit Honig-Senf-Dill-Dip und Shrimps-Cocktail

### Küsten-Garten (vegetarisch)

Wildreissalat, Avocado, Chili, Black Garlic und Balsamico

### Grüne Brise

Wintersalate mit Green-Onion Dressing und verschiedene Toppings

### Bäcker-Korb

Sauerteigbrot und Baguette mit Spicy Mayo und Rote Bete-Hummus



## HAUPTGÄNGE

### Das Gold der Karibik

Zart geschmorte Rinderbacken in Rotwein-Jus, getrüffeltes Pastinakenpüree und Honigmöhren

### Vegetarisches Riff

Mediterrane Gemüse-Paella mit Safran, Pimientos und gerösteten Mandeln

### Poseidons Festmahl

Gebratene Edelfischfilets auf Linguine in Weißwein-Kaper-Soße mit Blattspinat

## DESSERT

### Proviand des Heimathafens

Verschiedene gereifte Käsesorten mit fruchtig-süßen und würzigen Soßen und exotischen Früchten

## MITTERNACHTSSNACK

### Kalbs-Currywurst & vegane Currywurst

Champagner-Tomatensoße und Baguette

### Berliner



Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie gern unser Servicepersonal an.