SILVESTERBUFFET

EMPFANG
MARITIME CANAPÉS „AHOI“

Der würzige Matrose
Baguette Crostini, Rauchaal, Apfel-Sauerrahm und Dill

Die feine Pute
Knuspriges Baguette mit Tranchen von der geräucherten Putenbrust an fruchtiger Mango-Chili-Konfitüre

Italienische Brise
Bruschetta Classico

VORSPEISEN
DER FANG DES TAGES

Der Smutje-Gruß
Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfefferkruste, Kartoffel-Schnittlauch-Salat und Sauce Tartare



Hanseatische Vielfalt
Duett von Graved Lachs und Rauchlachs mit Honig-Senf-Dill-Dip, Masagocreme und Shrimp-Cocktail

Küsten-Garten (vegetarisch)
Wildreissalat, Avocado, Chili, Black Garlic und Balsamico

Grüne Brise (vegan)
Wintersalate, Green-Onion Dressing und verschiedene Toppings

Bäcker-Korb
Sauerteigbrot und Baguette mit Umami Pesto und gesalzener Butter

HAUPTGÄNGE
DIE EROBERUNG DER SINNE

Das Gold der Karibik
Zart geschmorte Rinder backen, Rotwein-Jus, getrüffeltes Kartoffelpüree und Honigmöhren

Vegetarisches Riff
Mediterrane Gemüse-Paella, Safran, Pimientos und geröstete Mandeln



Poseidons Festmahl
Linguine, Seeteufel, Skrei und Garnelen mit Champagner-Butter-Soße

DESSERT
PROVIANT DES HEIMATHAFEN



Verschiedene gereifte Käsesorten
Fruchtig-süße und würzige Soßen und exotischen Früchte

MITTERNACHTSSNACK

Currywurst & vegane Currywurst
Champagner-Tomaten-Soße und Baguette

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