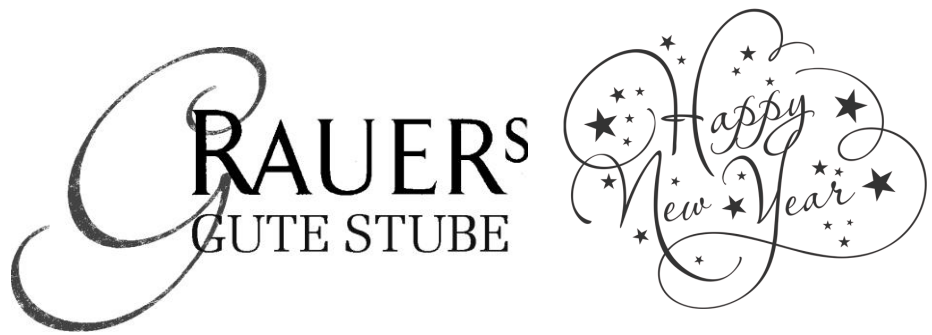




SILVESTERBUFFET 2026 / 2027, 16.30 Uhr – 20.30 Uhr

Nach dem Motto: „Essen bei uns, feiern zuhause!“

Proseccoempfang

Kürbisrahmsüppchen

dazu Ciabatta und Baguette

Antipastibuffet:

Parmaschinken und Melone

Tomaten – Mozzarellasalat mit Basilikum

Marinierte Scampis

Marinierter Feta

Gebratenes und mariniertes Gemüse wie Brokkoli,

Auberginen, Zucchini und roter Paprika

Eingelegte Pilze, Karotten und dicke weiße Bohnen

Oliven

Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich

Blattsalatmix mit Sauerrahm- und Balsamicodressing

dazu Ciabatta und Baguette

Hauptgerichte:

Schweinelenndchen in Bratensoße

Frische Champignons in Rahm

Ente mit Orangensoße

Panierte Hähnchenbrustschnitzel

Lachsfilet mit Rieslingsoße

Spätzle, Rösti, gratinierte Sahnekartoffeln und gemischter Reis

Naturgemüse

Vegetarisch / Vegan: Gemüselasagne mit Tomatensoße

Dessert:

5-erlei Desserts mit Beerensoße

Für die Kinder auf Wunsch Eis

Unser All inclusive-Preis beinhaltet das komplette Buffet, Dekoration, weiß eingedeckt im Saal und folgende Getränke:

Prosecco, Aperol Sprizz, Riesling, Riesling trocken, Rosewein, Trollinger mit Lemberger, Lemberger trocken, Mineralwasser, Cola, Fanta, Spezi, Apfelschorle, Maracujasaftschorle, Orangensaftschorle, Pils, Radler, Weizenbier, alkoholfreies Pils, alkoholfreies Weizenbier, Kaffee von der Kaffeestation

All inclusive Preis Erwachsene:	81,00 €
All inclusive Preis Senioren ab 70 Jahre:	71,00 €
All inclusive Preis Kinder 12-16 Jahre:	51,00 €
All inclusive Preis Kinder von 7 bis 11 Jahre:	22,00 €
Kinder bis einschließlich 6 Jahre: pro Lebensjahr	1,00 €

Bitte beachten Sie, dass es evtl. zu Änderungen bei den Speisen bis kurz vor Silvester kommen kann!

WIR FREUEN UNS AUF IHRE TISCHRESERVIERUNG (möglich in unserem Saal oder im Restaurant)!
Größere Gruppen nehmen wir nur im Saal an.