



# Silvesterbuffet

Humboldt's Restaurant

Greenshell Muscheln mit Vinaigrette  
Marinierte Riesengarnelen mit Aioli  
Krebssalat mit Ananas  
Fischterrinen mit grüner Sauce  
Variation von Räucherfischen mit Sahne Meerrettich  
Gebratener Hirschrücken an Apfel-Sellerie Salat  
mit Cumberland Sauce  
Hausgemachte Fleischpastete mit Frankfurter Sauce  
Geräuchertes Roastbeef mit Coleslaw Salat  
Exotischer Geflügelsalat  
Geräucherte Entenbrust an Currysalat  
Wildterrinen mit Cumberland Sauce  
Gebratener Kalbsrücken auf Belugalinsen  
Italienischer Prosciutto Arrosto an Ratatouillesalat  
Trüffelsalami an Birnenkuli  
Tranchen vom Brandenburger Büffelmozzarella  
mit Thai- Mango in Chili- Honig Marinade  
Ziegenkäse mit Honig-Orangen und Thymian  
In altem Balsamico eingelegtes Gemüse,  
gefüllte Pepperoni, Olivenauswahl, Peppa Dew

Auswahl an internationalen Rohmilchkäse  
mit Feigensenf und Fruchtebrot

\*\*\*\*\*

Süppchen von der Strauchtomate mit Creme Fraiche

\*\*\*\*\*

## Von der Schneidestation

Zarte Rinderhüfte vom Black Angus an BBQ Sauce

Schweinefilet vom Grill an Calvados Sauce, Kartoffelgratin,  
Mandelbroccoli und gratinierten Tomaten

Brandenburger Hähnchenbrust, Vanille-Lauchsauce,  
glacierte Möhrchen, Zucchini und Graupen Risotto

Geschmorter Kalbsbraten an Orangensauce, sautierte  
Waldpilze, gebratenem Rosenkohl und Gnocchi  
gefüllt mit Frischkäse

Gegrilltes Lachsfilet und Butterfisch an Ingwerschaum mit  
Kürbiskernsand und Kürbis in Waldhonig mariniert,  
Wildreis mit frischen Kräutern

Rustico gefüllt mit Peccorini und Feige an Sahnesauce mit  
frischem Parmesan

Sautiertes buntes Wurzelgemüse

\*\*\*\*\*

Mouse von Winter Nugat mit Amarenakirschen

Pralinenmousse

Mandarinen Creme mit Pistazien

Mini Schwarzwälder Röllchen

Panna Cotta mit Himbeermark

Weißer Schokoladen Torte

Zitronengrasmilchreis in Passionsfruchtfolie

Schokomousse von der Valrhona Schokolade

Blutorangencreme mit Baumkuchen

Früchtetartlets

Weißer Kaffee Panna Cotta

Exotisches Früchtecarree mit Pistazien

Knuspertorte

kleine Eclairs

Schokobrunnen

Variation von Pralinen und Petits Fours

Variation von exotischen Früchten

**€ 138,00 pro Person inkl. Hausgetränke**