



# FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

## SILVESTER BUFFET 2025

*Cocktail „Leaving the Year“ – zur Begrüßung*

**Gebratene Wachtelbrust · am Tisch serviert** | Bimi | Morchelessenz

\*

### BUFFET

**Nordseekrabben-Cocktail · klassisch** | **Französische Felsenauster · auf Crushed Ice**  
**geräucherter Aal** | Zitronencrème | **Schillerlocken**  
**Krustentier-Terrine** | Limettenschmand | **Jacobsmuschel-Terrine**  
**Räucherlachs** | Sahnemeerrettich | **Stremellachs**  
**Roastbeef · kalt** | Remouladensauce | **Tranchen vom Kalb** | Frankfurter Grüne Sauce  
**Rothirsch · rosa** | Preiselbeer-Birne | **erlesene Wildterrinen** | Cumberlandsauce  
**Beef Tatar · auf Pumpernickel** | **Entenbrust · rosa gebraten** | Orangen-Chutney

### Caesar Salad Station

**Insalata Caprese** | **Feldsalat** | Feigen & Blue Cheese  
**Blaukraut-, Spitzkohl- & Gurken-Schmand-Salat**  
**Bimi · gebraten, mariniert** | Cashewkerne  
**Rote Bete-Carpaccio** | Ziegenkäseperlen | Pinienkerne  
**Auswahl an Antipasti**

### HAUPTSPEISEN

**Von unserer Tranchierstation – Filet vom Weiderind · am Buffet tranchiert**  
 Portweinsauce | Trüffel-, Tomaten- & Kräuterbutter

**Perlhuhnbrust** | Austernpilz-Ragoût | **Medaillons vom Hirsch** | Gewürzbirnen-Confit  
 Kartoffelgratin | winterliche Gemüseauswahl  
**Norwegisches Lachsfilet · auf der Haut gebraten** | Champagner-Limettenauce  
 Gurkengemüse | Nordseekrabben | Dill  
**Riesengarnelen · Five Spice**  
 Zucchini | Paprika | Karotte | Frühlingszwiebeln | Zuckerschoten

**Meerrettich-Kartoffel-Mousseline** | Petersilienkartoffeln  
**Vegan – Mediterrane Gemüselasagne**

\*

### DESSERT- & KÄSEBUFFET

**Cheesecake Variationen** | **Petits Fours** | **Crème Brûlée** | **Macarons** | **Mousse au Chocolat**  
 „**Surprise Croque en Bouche**“ (Windbeutel Pyramide) | **Exotischer Fruchtsalat mit geflammten Baiser**  
**Heimische & internationale Käseauswahl** | Weintrauben | Feigensenf | Brot & Landbutter

Um Mitternacht begrüßen wir gemeinsam das neue Jahr mit einem  
**Glas Champagner.**

\*

Für die besondere Stimmung in unseren Event-Räumen und in der Fox Bar sorgt  
**Daniel Knops.** Mit bestem Gespür für good Vibes und gute Laune.

**Pro Person 149,-**