



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

DAS SILVESTER BUFFET 2022|23

Cocktail „Leaving the Year“ zur Begrüßung

Frische Jacobsmuschel | Baby-Blattspinat | Pernod-Espuma · am Tisch serviert

*

BUFFET

Hummer-Bisque | eigene Einlage

Black Tiger Riesengarnelen | Pesto | asiatischer Mango-Früherlingszwiebsalat

Austern „Sylder Royal“ · auf Crushed Ice

Tatar vom Husumer Rinderfilet | Pumpnickel

Variationen vom Norwegischen Fjordlachs | Senf-Honig-Dill Sauce

Räucherfischvariationen | Sahnemeerrettich

Auswahl an hausgemachten Fischterrinen | Nordsee Krabbencocktail | Cocktailsauce

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken

Roastbeef & Damhirschrücken · rosa gebraten | Remoulade | Sauce Cumberland

Parmaschinken | Cantaloupe Melone | Parmesan

Entenbrust · rosa gebraten | Mangodip

Antipasti Auswahl

*

Tranchen vom Kalbs- & Rothirschrücken · am Buffet tranchiert

Portwein-Jus | Preiselbeer-Hollandaise

Tournedos vom Rinderfilet | Ingwer-Schalottenkonfit

Medaillons vom Norwegischen Fjordlachs · gebraten | Zucchinischäum

Filet vom Kabeljau · porchiert | Krabben | Safransauce

*

Feine Gemüseauswahl | getrüffeltes Spitzkohlgemüse

Kartoffelgratin | Französische Röstkartoffeln | Reis-Triologie

*

DESSERTBUFFET

Mousse au Chocolat | hausgebackener Cheesecake | Petits Fours

Passionsfrucht Crème Brûlée | Exotischer Obstsalat „Surprise“

Matcha Tee-Kokos-Panna Cotta | Baileys-Tiramisu

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 dieses Jahr Daniel Knops.

Pro Person 149,-

Wir bitten unsere Gäste, zwischen 18.00 und 20.00 Uhr einzutreffen.

Und freuen uns auf Ihre Reservierung:

04503-80 20 · info@fuchsbau.com