



# 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**