



# FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA

★★★★

## DAS SILVESTER BUFFET 2023|24

**Cocktail „Leaving the Year“ zur Begrüßung**

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

\*

### BUFFET

**Morchelconsommé | eigene Einlage | feines Gemüse | Blattgold**

**Black Tiger Riesengarnelen | Pesto | asiatischer Mango-Früblingszwiebsalat**

**Austern „Sylder Royal“ · auf Crushed Ice**

**Tatar vom Husumer Rinderfilet | Pumpernickel**

**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- & Rinderfilet · am Buffet tranchiert**

**Portwein-Jus | Preiselbeer-Hollandaise**

**Tournedos vom Rothirsch | Ingwer-Schalottenkonfit**

**Medaillons vom Norwegischen Fjordlachs · gebraten | Beurre blanc**

**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**