

# Silvester Gala Buffet

2022-2023



## Salat Variationen:

Vogersalat Rucola Blattsalate  
Orientalischer Einkorn-Gemüsesalat mit Feta Käse  
Mediterraner Thunfischsalat mit frischen Kräutern  
Asiatischer Glasnudelsalat mit Mango & Huhn  
Balsamico – Trüffel Dressing  
Ingwer – Honig Dressing  
Kräuter – Joghurt Dressing



## Auf Crushed Ice:

Vines de Claire Austern mit Vinaigrette, gehacktes Ei & Pumpernickel  
Hummermedaillons auf spicy Krautsalat  
Crevettencocktail mit Stangensellerie & frischer Ananas  
Klassische Kaviar-Eier



## Suppen:

Cremesuppe von frischen Kräutern  
Getrüffelte Sellerie – Cremesuppe  
Croutons, Speckwürfeln, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Gartenkresse



## Vorspeisen

Variationen von Räucherfischen aus Meer & See mit dreierlei Saucen  
Mozzarella Caprese mit hausgemachtem Basilikumpesto  
Herzhafte hausgemachte Pasteten & Terrinen  
Pikante Pralinen & kleine Köstlichkeiten  
Gefüllte Artischockenböden  
Hausgemachte Antipasti



## **Hauptspeisen**

*Duo aus Filet und Entrecote vom heimischen Zimmermann-Rind aus Braz*  
*Ragout von der heimischen Gams*  
*Geschmorte Kalbsbacken*  
*Schweinemedallions auf rahmigen Waldpilzen*  
*Hausgemachte Quiche von Blattspinat & österreichischem Blauschimmelkäse*  
*Gebrautes Filet vom Zuger Almsaibling*  
*Garganelli mit Tomatensauce & jungem Parmesan*

*Rosmarin Jus*  
*Sauerrahmspätzle*  
*Baby Speck-Kartoffeln*  
*Tomaten Cous Cous*  
*Erdäpfelgratin*  
*Buntes mediterranes Gemüse*



## **Desserts**

*Schokoladefontäne mit frischen Früchten, Marshmallows & Biskuit*  
*Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas*  
*Hausgemachter Milchrahmstrudel mit Vanillesauce*  
*Lebkuchenmousse im Glas*  
*Fruchtsalat*  
*Mohnmousse mit Punschbeeren*  
*Gefüllte Profiteroles mit Karamell*  
*Eisklassiker von unserer Eistheke*  
*Variation von Macarons*  
*Süße Lolly's und Petit Fours*

*Heimische Käseauswahl vom Käsebrett*

# *Silvester Gala Buffet*

2022-2023



## *Salad Variations:*

*Lambs lettuce Arugula Green salads*  
*Oriental wheat-vegetable salad with Feta cheese*  
*Mediterranean tuna salad with fresh herbs*  
*Asian style glass noodle salad with Mango & chicken*  
*Balsamic – truffle dressing*  
*Ginger- honey dressing*  
*Yoghurt-herb dressing*



## *On Crushed Ice:*

*Vines de Claire Oysters with vinaigrette, diced egg & Pumpnickel*  
*Lobster medallions on spicy cabbage salad*  
*Prawn cocktail with celery & fresh pineapple*  
*Classical caviar eggs*



## *Soups:*

*Cream soup of fresh herbs*  
*Truffled celery cream soup*  
*Croutons, diced bacon, pumpkin seeds, sunflower seeds, garden cress*



## *Starters:*

*Variations of smoked sea- and lake fish with a trio auf sauces*  
*Mozzarella Caprese with homemade Basil pesto*  
*Homemade hearty pâtés and terrines*  
*Spicy pralines & assorted delicacies*  
*Artichoke base with various fillings*  
*Homemade antipasti*



## **Mains**

*Duo of Filet and Entrecote of beef - locally bred by Fam. Zimmermann from Braz*

*Ragout of local „Chamois“ game*

*Braised veal jowls*

*Medallions of pork on creamy forest mushrooms*

*Homemade Quiche of leaf spinach with Austrian blue cheese*

*Fried filet of local mountain char from Zug*

*Garganelli with tomato sauce & Parmesan*

*Rosemary Jus*

*Sour cream „Spätzle“*

*Baby bacon potatoes*

*Tomato Cous Cous*

*Potatoes gratin*

*Mediterranean Vegetables*



## **Desserts**

*Chocolate fountain with fresh fruit, marshmallows & biscuits*

*„Schwarzwälder“ cherry tarte in a glass*

*Homemade milk-cream „Strudel“ with vanilla sauce*

*Gingerbread mousse in a glass*

*Variation of fruit salad*

*Poppy seed mousse with punch-berries*

*Filled Profiteroles with caramel*

*Ice cream classics from our ice cream bar*

*Variation of Macarons*

*Sweet Lolly's and Petit Fours*

*Selection of local cheeses from our cheese-board*