

SILVESTER ÜBERM SEE

SILVESTERBUFFET IM GASTHAUS SEEBLICK

VORSPEISEN

RINDFLEISCH-GEMÜSESULZ

Kürbiskernöl-Mayonnaise

GEBEIZTES LACHSFORELLENFILET

Oberskren

BEEF TATAR

gebeiztes Eigelb

ERDÄPFEL-FRISCHKÄSETERRINE

SUPPE

TOPINAMBURCREMESUPPE

HAUPTGERICHTE

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM STEIRISCHEN RIND

Sauce Bernaise

RAGOUT VOM GRUNDLSEER WILD

ROULADE VON DER FREILAND PUTE

Paprikarahmsauce

GEBACKENER SALZKAMMERGUT EDELWELS

Sauce Tartare

GEMÜSE-COUSCOUSSTRUDEL

Kräuterdip

ORECCHIETTE

Perigord Trüffel-Rahmsauce



BEILAGEN & GEMÜSE

ERDÄPFELGRATIN I WEISSWEINRISOTTO I BUTTERSPÄTZLE

GLASIERTES GEMÜSE I RATATOUILLE I KÜRBISKRAUT

DESSERTS

GEFÜLLTE WINDBEUTEL

HIMBEER-PISTAZIEN MACARONS

ZITRONENSCHNITTE

Merinque

KÄSEVARIATION

Früchte I Chutney

EMPFANG UND BUFFETSTART : ab 18.30 Uhr

BUFFET BIS: 22.00 Uhr

PREIS SILVESTERBUFFET: € 135 p.P. | KINDER: € 67,50

inkl. Aperitif (für Kinder alkoholfrei) | Musikbeitrag

Abendkleidung oder Tracht ist erwünscht

KINDERANGEBOT A LA CARTE

HÜHNERNUGGETS

€ 10

Pommes Frites

SPAGHETTI

€ 7

Tomatensauce I Parmesan

KINDEREISBECHER

€ 4,50

Schokolade I Vanille I Erdbeere I Smarties

MARILLENPALATSCHINKE

€ 4



PRIVAT FEIERN & GENIESSEN

IN IHREM ZIMMER ODER CHALET

FISCHJAUSE

Räucherfisch | Räucherlachs | Fischaufstrich | Honig-Senfsauce |
Oberskren | Schwarzbrot | gekochtes Ei | sauer eingelegtes Gemüse |
Topfenaufstrich | Butter

KÄSEJAUSE

Weich- und Hartkäseauswahl | Schwarzbrot | Dörrobstbrot | gekochtes Ei |
Chutney | eingelegtes Gemüse | Topfenaufstrich | Butter

SPECKJAUSE

Grimmingspeck | Bauchspeck | Hartwürste | Schnittkäse | Schwarzbrot | Senf
Kren | gekochtes Ei | sauer eingelegtes Gemüse | Topfenaufstrich | Butter

PREIS: € 35 p.P. | **LIEFERUNG:** bis 17.00 Uhr

