

Tenne im Gröbernhof



Silvestermenü 2018

Karotten – Ingwerrahmsüppchen mit Thaicurry und Minzpesto

**Feldsalat umlegt mit kalt geräuchertem Lachsforellenfilet aus der
Fischzucht Schwarz und Wurzelbrot**

Buffet

**Südamerikanisches Roastbeef am Stück rosa gebraten mit einer Whiskey
Pfeffersauce**

Wildlachssteak mit einer Limonen-Rieslingsauce

**Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Büffel-Mozzarella, frischer Basilikum,
Tomaten und dies umhüllt von Italienischem Landschinken**

**In Butter geschwenkte Drilling-Rosmarinkartoffeln, Gnocchi mit in
Limettenöl gedünsteten Tomaten, verschiedenes Gemüse mediterran
zubereitet**

Tenne im Gröbernhof



Dessert

Hausgemachte Apfel Tarte mit Rotweinpflaumen und Sorbet

**Wir stoßen um Mitternacht mit einem Glas Sekt aus dem Weingut
Schloss Ortenberg gemeinsam auf ein Erfolgreiches Jahr 2019 an.**

Preis pro Person inklusive Musik 55,00 €

Beginn : 19 Uhr