

Silvestermenü

Kleinere Änderungen des Menüs sind möglich

Aperitif

Champagner Le Brun de Neuville
Blanc de Blancs Brut

Pasta

Hummerravioli Krustentierschaum
Garnelen Zuckerschoten

Suppe

Steinpilzconsommé
Pistazienklößchen

Fisch

Doppelt gegartes Lachsfilet
Asia-Glasnudeln mit Gemüse

Fleisch

Hirschrücken Portweinjus
Süßkartoffel, Pastinaken-Möhren



Dessert im Glas
Orangen-Schokomousse

Kurzanleitung für die einfach-hübsche Zubereitung

Vorspeise (10 Min) = Garnelen und Zuckerschoten anbraten, Sauce erhitzen,
Hummerravioli 3-4 Minuten kochen und einfach nur hübsch anrichten

Suppe (5 Min) = im Topf erhitzen, Klößchen zugeben und einfach nur hübsch anrichten

Fisch (5-10 Min) = Lachs und Gemüse Glasnudeln lauwarm erhitzen und einfach nur hübsch anrichten

Fisch (15-20 Min) = Fleisch kurz und heiß anbraten, Sauce erhitzen + beides in den Ofen
Süßkartoffel in Scheiben schneiden und anbraten, Gemüse anbraten und einfach hübsch anrichten

Dessert (5 Min) = dekorieren und einfach nur hübsch servieren

Vorbestellungen außer Haus bis Montag 27.12.2021