**Silvester Entertainment Menü**

**„Eiskaltes Erlebnis“**

Meeresfrüchte aus dem Norwegischem Eismeer mit Crunchy Salad und

eisiger Blue Curacao Vinaigrette

~~~

**“Neon Party”**

Fluoreszierende Consomme vom Weidebullen

mit Ochsenschwanz Lumpia

~~~

**„Eintönig“**

Rehrücken rosa gebraten im Tomaten Crêpe mit Tasmanischer Bergpfeffersauce

auf Paprika Risotto und Rote Bete Schwamm

~~~

**„Räuchermännchen“**

Tranchen vom geräucherten Txogitxu Rinderfilet Gallego

mit rahmiger Chiffonade vom deutschen Kohl und Süßkartoffel-Rauch Muffin

~~~

**„Feuer und Flamme“**

Creme Brûlée mit Tahiti Vanille mit einschlagendem Schokoladentarte

€ 85,00 pro Person