

# MOSBACHER´S – SILVESTER PARTY

EXKLUSIV BUFFET inkl. APERITIF zum Empfang

18:45 Uhr -Beginn

19:00 Uhr -Empfang | BEGRÜSSUNG mit prickelndem **APERITIF**

20:00 Uhr -Büffet Eröffnung

21:30 Uhr -DJ- Silvester Party

23:30 Uhr - Ausklang des Jahres mit FEUERWERK am STÖLTING HARBOR

## KALT-WARMES BUFFET

### VORSPEISEN

IKARIMI BEIZLACHS -Bergamotte-Honig, Limette mit Orangen-Meerrettich

BÜFFELMOZZARELLA - eingelegtem Kürbis-Chili-Honig & Ofen-Tomate

GEGRILLTER PULPO & GARNELEN – Artischocken-Olivensalat, Balsamico-Zwiebeln & Fermentierte Schwarze Knoblauch

VITELLO TONNATO - dünn Geschnittenes Kalbsoberschale mit Thunfischsauce & Frittierte Kapern

ANTI PASTI AUSWAHL – Gegrillte Gemüse in Basilikum-Pesto

Avocado & San-Marzano-Tomaten mit Limetten-Papaya-marinade mit Fetakäse

CHORIZO WÜRSTCHEN & Pimientos de Padron in Chilioel und Paprika-Mandel-Sauce

MARINIERTE SARDINENFILETS in Knoblauchöl auf Radicchio-Limettensalat

BUNTE BLATTSALATE mit Sprossen Und Croutons In Birnen-Senf-Dressing

Steinofen-Baguette & Sylter Sauerteig-Knusperbrot

Kräuterbutter, Hummus mit Sesam & Zitronen-Aioli

### HAUPTSPESIEN | SHOW KÜCHE

MAISHÜHNCHENBRUST SUPRÊME

in Fruchtigem Tomaten Sugo mit Oliven, Kapern, Baby-Aubergine und Pasta

FLUSSZANDERFILET & SCHOTISCHER WILDLACHSFILET

auf Gerahmten Spitzkohl & Jasminreis

IRISCHES – BLACK ANGUS ROASTBEEF IN GANZEN GESCHMORT

Getrübte-Cognac-Pfefferrahm & Kartoffelgratin

Junges Gemüse in Butter geschwenkt

RAVIOLI MIT PECORINO UND FEIGE

Sautierter-Spinat | Feige-Senfschaum | Walnuss-Rucola-Pesto|

Raspeln von der Belper-Knolle

### DESSERT

PANNA COTTA mit Limette-Pistazie & Granatapfelgele

WARME KIRSCH-CRUMBLE mit Topfencream

GEBRANNTES CRÊME BRÛLÉE mit marinierten Himbeeren

### MITTERNACHT-SNACK

BERLINER CURRYWURST

fruchtige Currysauce | Ofen Frische Baguette

KÄSE-AUSWAHL mit Trauben & Feigensenf

Olivenbrot, Steinofenbrot & Grissini mit Rosmarin

Ricotta-Limetten-Kräuter-Dip

Euro p. Person **85€**