

Silvesterbüffet 2026/27 mit Ausblick

Die unbekannte heimische Wurzel: Topinambursuppe
Bunte Wintersalate mit roter Bete, Äpfeln und Schalotten
Chorizo – Garnelenspieß auf Fenchel
Tarteletts mit Roter Betecréme, karamellisierter
Schwarzwurzel & Holunderkaviar
Crostini mit Geflügelsalat & frittierter Kaper
Crostini mit Kürbiscreme
Ziegenkäsebällchen im Nusskrokantmantel auf Sellerie-
Birnensalat & Radicchio

Ganzer Lachs in der Salzkruste, serviert mit
Herzoginkartoffeln & Meerrettich – Kräuterschaum
Festliche Pastavariantion: Frische Pasta verfeinert mit frischen
Kräutern & feinstem Trüffelöl
Feine Riesenchampignons mit einem vegetarischen
Ragout gefüllt, überbacken mit sächsischem Bergkäse
Langsam geschnittenes Roastbeef, am Büffet frisch für Sie
tranchiert, serviert mit Rosenkohl & Vanillekarotten
Geräucherte Entenbrust & Feldsalat
Zarte Putenroulade mit Maronen & Speck gefüllt dazu
winterlich gewürzter Wirsingrahm & Kräuterspätzle

Macarontörtchen mit Himbeere & Schokolade
Eclaires mit Espresso und Pistazie
Champagnermousse, Mandarine & Tonkabohne

Empfang: 18:00 – 19:00 Uhr - Büffetstart: 19:30 Uhr
Arrangement inkl. Aperitif, Büffet, Dekoration & Tanz
99,00 € pro Person

Wir bitten Sie um verbindliche Vorbestellung unter:
info@johann-elblounge.de 0351 45699950