



## **Silvester im LUDWIGS 2023**

**AB 20.00 Uhr**

Freuen Sie sich auf einen festlich geschmückten Tisch  
mit einer Vielzahl von servierten Vorspeisen  
und Hauptgerichten und Desserts vom Buffet.

**Musikalisch begleitet uns DJ Waldemar mit stimmungsvollem Sound**

**Preis pro Person EUR 126,00**  
**inkl. Aperitif und Champagnerhütte zum Jahreswechsel**

**Kinder: 6-12 Jahr bezahlen EUR 65,00**



## SERVIERTE VORSPEISEN – FAMILY STYLE

OFEN-WARMES BROT MIT HAUSGEMACHTER WÜRZ-BUTTER

RÄUCHERLACHSFILET IM NORI-BLATT MIT WASABI-PERLEN

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT CREMIGEM HUMMUS UND GRANATAPFELKERNEN

ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT CRANBERRY-WALNUSS CHUTNEY

ZIEGENKÄSE-KÜRBISKERN CREME MIT BIRNEN-CHICORÉE SALAT IM GLÄSCHEN

~

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT OCHSENSCHWANZ-PRALINE  
(VEGETARISCHE ALTERNATIVE: KLARE TOMATEN-ESSENZ)

~

WOLFSBARSCH À LA GRENOBLOISE

AUF WEIßEM BOHNENPÜREE

(VEGETARISCHE ALTERNATIVE: VEGETARISCHE JAKOBSMUSCHELN À LA GRENOBLOISE AUF BOHNENPÜREE)

## ... von verschiedenen Buffet-Stationen:

HANDGEROLLTE TEMAKI-SUSHI  
MIT LACHS UND VEGETARISCH

BAO BUNS – GEFÜLLTE ASIATISCHE DAMPFBRÖTCHEN

~ MIT HUMMER-KRABBENFÜLLUNG

~ MIT AUSTERNPILZ-KIMCHI-FÜLLUNG

~ MIT GEFLÜGEL-ERDNUSS-FÜLLUNG

PASTA AUS DEM RIESEN-PARMESANLAIB

MIT TRÜFFELSAUCE ODER BASILIKUM-PESTO

AM BUFFET TRANCHIERT:

BEEF WELLINGTON (VOM RIND)

BEET WELLINGTON (MIT ROTE BETE)

MIT SAUCE HOLLANDAISE

## Dessertbuffet:

PASSIONSFRUCHT-CREME

HAUSGEMACHTE, WARME ZIMT-SCHNECKEN

MIT TONKABOHNEN SAUCE UND VERSCHIEDENEN TOPPINGS

HAND-GEFERTIGTE MOCHI MIT FRUCHT-FÜLLUNG

SCHOKOLADE-BRUNNEN MIT FRUCHT-ETAGERE