



LINDNER HOTEL

BOLTENHAGEN

Silvesterbuffet

● Vorspeisen

Gratinierte Austern und Austern natur, Black Tiger Garnelensalat auf Orangenchiffonade, Hamburger Räucherfischvariation mit Heilbutt, Lachs, Makrele & Sprotten, Pochierter Lachs mit Wasabi-Meerrettich und Kaviar, Fisch und Krustentierterrinen mit Avocadosauce

Antipastiauswahl von Wiesen und aus dem Meer, Südländisches Salami & Schinkenbrett mit Melone und Grissini, Ente à l'orange mit Feigenchutney und Geflügelpralinen, Wachtelbrust und Keule auf Belugalinens, Rosa Hirschrücken mit Preiselbeer-Sauerrahm, Rinderbouillon „Celestine“ mit Grießnocken, Vegane Wraps mit Falafel und Pilzhumus

● Hauptgänge

Gebratenes Filet von Marlin und Lachs, flambierter Seeteufel Jakobsmuscheln und Hummer auf Meeresspargel, Involtini vom Kalb, Tranchen vom rosa Rinderrücken, Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn, Pasta aus dem Parmesanlaib mit Pfannengemüse, Beta Sweet Karotten, Ringelbete, Rosenkohl und Ratatouille, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Gnocchi und Pesto-Risotto, Vegane Safran-Perlgrauen mit Rote Bete und Pak Choi

● Dessert

Winterliche Reise durch unsere Patisserie, Schokoladencannelloni gefüllt mit Lebkuchencreme, Tiramisu, Profiterole, Birnen-Karamellcrème, Macarons, Petit Fours, Veganes Soja-Schokoladen-Orangemousse, Internationales Käsebrett

220,00 €

pro Person

Aperitif

Großes Gala-Buffer

Live-Band mit Tanz

Tischzauberei

Mitternachtssekt

Musikuntermaltes Höhenfeuerwerk über der Ostsee

Mitternachtssnack

Wir beraten Sie gerne!

Sie erreichen uns unter Tel. [+49 38825 384 0](tel:+49388253840)

oder unter info.boltenhagen@lindnerhotels.com.

Ihr Team vom
Lindner Hotel Boltenhagen