

LINDNER  
HOTELS  
& RESORTS

# festtagskulinarik





## silvesterbuffet

# LINDNER HOTEL

PRAGUE  
CASTLE

31.12.2024

### Vorspeisen

#### Rindertartar

mit marinierten Schalotten und Senf

#### Garnelen-Cocktail

mit Avocado

#### Bao-Dumplings

gefüllt mit mariniertem Schweinebauch, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander, serviert mit Sojasaucen-Dressing

#### Mini-Schnitzel vom Kalbsrücken

in Butterschmalz gebraten, serviert mit eingelegtem Gemüse

#### Marinierte Rinderfiletscheiben

mit Zitronen-Aioli, Roggenbröseln und Microgreens

#### Bruschetta mit Tomatentatar

Baby-Mozzarella und frischem Basilikum

#### Getrockneter Mangalica-Schweinebraten

serviert mit Zwiebelconfit und Kardamom

### Salate

#### Nizza Salat

mit Bohnen, Thunfisch, Ei und Tomate

#### Tabouleh-Bulgur-Salat

mit Tomatenconcassé und frischer Minze

#### Rucolasalat

mit Wassermelone und Meerrettich, gewürzt mit Zitrusdressing

#### Auswahl an zerrupften Salaten und Dressings

(Französisch, Italienisch)

● 89,00 € P. P.

### Beilagen

#### Mit Käse gefüllte Paprika

Nachos mit Käse Salsa und Guacamole

#### Grüne Oliven, rote und gelbe Kirschtomaten

Frisches Focaccia

### Exotische Früchte

#### Reichhaltige Auswahl an geschnittenem Obst

Ananas, Mango, Orange, Papaya

#### Auswahl an Melonen

#### Tropischer Obstsalat

### Brot und Gebäck

#### Breite Auswahl an hellen und dunklen Broten

frischen Baguettes und Bankettgebäcken

#### Butter und Margarine

### Käse

#### Grosse Auswahl an internationalen Käsesorten

mit Nüssen, Honig, kandierten Cranberries, Feigenmarmelade und Zwiebelmarmelade

### Suppe

#### Französische Zwiebelsuppe

mit Thymian, Croutons und Gruyère-Käse

### RESERVIERUNG

Tel +420 226 080 100 | [info.prague@lindnerhotels.com](mailto:info.prague@lindnerhotels.com) | [www.lindnerhotels.com/hotels/lindner-hotel-prague-castle](http://www.lindnerhotels.com/hotels/lindner-hotel-prague-castle)



## silvesterbuffet

# LINDNER HOTEL

PRAGUE  
CASTLE

31.12.2024

**Vor den Gästen geschnittenes Fleisch**  
**Gebackener Prager Schinken**  
auf Waldhonig gewürzt mit Wildgewürzen

**Rosa gebackenes Striploin-Rinderfilet**  
aus Nordamerika

**Grüne Pfeffer- und Armagnac-Soße**  
Apfelmeerrettich, Salsa-Guacamole,  
Wildpilz-Velouté mit Sahne

### *Warmes Buffet*

**Gebratenes Maishähnchen**  
serviert mit Gemüse-Ratatouille,  
Kräutern und Weißwein

**Geschmorte Schweinebäckchen**  
auf fermentiertem Portwein Rotkohl  
und kandierten Cranberries

**Gegrillte Seebarschfilets**  
mit Zitronenbutter

**Gegrillte Fleischspieße vom Schwein und Huhn**  
serviert mit Gurken-Salsa, Minze und Knoblauch

**Kartoffelgnocchi**  
mit gerösteten Mandeln, Parmesan  
und brauner Butter

**Gedämpfter Wildreis**  
mit Kräutern

**Kartoffelpüree**  
mit Butter und Sahne

**Gegrilltes mediterranes Gemüse**  
mit getrocknetem Tomatenpesto

**Wiener Kartoffelsalat**

● 89,00 € P. P.

### *Dessert*

**Eine Auswahl traditioneller tschechischer  
Mini-Desserts**

**Crème Brûlée**  
mit Himbeeren

**Haselnuss-Brownies**  
mit Trockenfrüchten und Pistazien

**Lebkuchen-Tiramisu im Glas**  
serviert mit karamellisierten Äpfeln  
und Mandelbröseln

**Obstsalat**  
mit Limettensaft, Minze und Rohrzucker

---

#### RESERVIERUNG

Tel +420 226 080 100 | [info.prague@lindnerhotels.com](mailto:info.prague@lindnerhotels.com) | [www.lindnerhotels.com/hotels/lindner-hotel-prague-castle](http://www.lindnerhotels.com/hotels/lindner-hotel-prague-castle)

# LINDNER HOTEL

PRAGUE  
CASTLE

## new year's eve buffet

31.12.2024

### *Appetizers*

#### **Beef Tartare**

with marinated shallots and mustard

#### **Shrimp Cocktail**

with avocado

#### **Bao Dumplings**

filled with marinated pork belly, spring onions, and fresh cilantro, served with soy sauce dressing

#### **Mini Veal Schnitzel**

pan-fried in clarified butter, served with pickled vegetables

#### **Marinated Beef Tenderloin Slices**

with lemon aioli, rye crumbs, and microgreens

#### **Bruschetta with Tomato Tartare**

baby mozzarella, and fresh basil

#### **Dried Mangalica Pork Roast**

served with onion confit and cardamom

### *Salads*

#### **Niçoise Salad**

with beans, tuna, egg, and tomato

#### **Tabbouleh Bulgur Salad**

with tomato concassé and fresh mint

#### **Arugula Salad**

with watermelon and horseradish, seasoned with citrus dressing

#### **Selection of Torn Lettuces and Dressings**

(French, Italian)

### *Side Dishes*

#### **Cheese-Stuffed Peppers**

nachos with cheese salsa and guacamole

#### **Olives, Red and Yellow Cherry Tomatoes**

Fresh Focaccia

### *Exotic Fruits*

#### **Rich selection of sliced fruits**

pineapple, mango, orange, papaya

#### **Variety of melons**

#### **Tropical Fruit Salad**

### *Bread and Pastries*

#### **Wide selection of light and dark breads**

fresh baguettes, and banquet pastries

#### **Butter and Margarine**

### *Cheese*

#### **Large selection of international cheeses**

with nuts, honey, candied cranberries, fig jam, and onion marmalade

### *Soup*

#### **French Onion Soup**

with thyme, croutons, and Gruyère cheese

● 89,00 € P. P.

#### **RESERVATION**

Tel +420 226 080 100 | [info.prague@lindnerhotels.com](mailto:info.prague@lindnerhotels.com) | [www.lindnerhotels.com/hotels/lindner-hotel-prague-castle](http://www.lindnerhotels.com/hotels/lindner-hotel-prague-castle)



# LINDNER HOTEL

PRAGUE  
CASTLE

## new year's eve buffet

31.12.2024

### Meat Carved in Front of Guests

#### Baked Prague Ham

seasoned with forest honey and wild spices

#### Pink-Roasted Striploin Beef Tenderloin

from North America

#### Green Pepper and Armagnac Sauce

apple horseradish, salsa guacamole,  
wild mushroom Velouté with Cream

### Hot Buffet

#### Roasted Corn-Fed Chicken

served with vegetable ratatouille, herbs,  
and white wine

#### Braised Pork Cheeks

on fermented port wine red cabbage  
and candied cranberries

#### Grilled Sea Bass Fillets

with lemon butter

#### Grilled Pork and Chicken Skewers

served with cucumber salsa, mint, and garlic

#### Potato Gnocchi

with toasted almonds, parmesan  
and brown butter

#### Steamed Wild Rice

with herbs

#### Mashed Potatoes

with butter and cream

#### Grilled Mediterranean Vegetables

with sun-dried tomato pesto

#### Viennese Potato Salad

● 89,00 € P. P.

### Desserts

#### Selection of Traditional Czech Mini Desserts

#### Crème Brûlée

with raspberries

#### Hazelnut Brownies

with dried fruits and pistachios

#### Gingerbread Tiramisu in a Glass

served with caramelized apples  
and almond crumbs

#### Fruit Salad

with lime juice, mint, and cane sugar

### RESERVATION

Tel +420 226 080 100 | [info.prague@lindnerhotels.com](mailto:info.prague@lindnerhotels.com) | [www.lindnerhotels.com/hotels/lindner-hotel-prague-castle](http://www.lindnerhotels.com/hotels/lindner-hotel-prague-castle)