



# *Silvester 2023*

*Aperitif*  
*Gin - Tonic*

*Vorspeise*  
*Taschen gefüllt mit Räucherlachs-Aufstrich, mit Dill dekoriert*

*Hauptgericht*  
*in Buffetform serviert*

## *Warmes Buffet*

*Krautsuppe*  
*Bauernrindgulasch*  
*Hänchen- und Schweineschnitzeln*  
*Hähnchenkeulen in pikanter Marinade*  
*Schweinshaxe auf Schwarzbier gebraten*  
*Konfitierte Entenkeule ohne Knochen*  
*Kalbsbraten mit Karotten gespickt*  
*Hirschmedaillons mit Pflaumensauce*  
*Gebratener Lachs auf Rosmarin*  
*Kesselfleisch*  
*Safranreis*  
*Röstkartoffeln mit Dill*  
*Gegrilltes Gemüse*

## *Kaltes Buffet*

*Belegte Käse- und Wurstplatten*  
*Rindertartar*  
*Variationen von belegten Brötchen*  
*Salzig eingelegte Fische*  
*Gefüllte belegte Eier*  
*Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Meerrettich*  
*Geräucherte Zungenröllchen gefüllt mit Kartoffelsalat*  
*Delikatessen - Sulc*  
*Pikante hausgemachte Presswurst*  
*Reichhaltige Auswahl an Salaten und frischem Gemüse*  
*Fruchtschalen*  
*Mini-Desserts aus eigener Herstellung*

## *Getränke*

*Bohemia Sekt (0,375 l)*  
*Pilsner Urquell (0,3 l)*  
*Mattoni (0,33l )*  
*Böhmische und mährische Weine aus unserem Hotelweinkeller (0,75 l)*

## *Dessert*

*Neujahrstorte*

