

# Silvester Galabuffet

**Um 19:00 Uhr heißen wir Sie herzlich Willkommen  
zu unserem Galabuffet mit Musik und Tanz, Tombola, Glas Sekt und Krapfen um Mitternacht  
und Feuerwerk in unserem Franzosensaal.**

*Variation von Krustentieren und Lachs<sup>2,4</sup> mit Sahnemeerrettich und Cocktailsauce<sup>5,6,12,13</sup>  
Ganzer Hirschrücken mit Sauce Cumberland<sup>12,13</sup> und Waldorfsalat<sup>5,6,7,12,13</sup>  
Delice von Blattsalaten, Gurken- und Tomatensalat  
dazu zweierlei Dressings<sup>5,6,12,13</sup>  
Mediterrane Wurstspezialitäten  
Anti Pasti Auswahl<sup>1,5,6</sup>  
Brot und Butter<sup>5,6</sup>*



*Essenz vom Hausgeflügel<sup>9,12,13</sup> mit Gemüserauten und „Royal“*



*Rinderfilet an Cafe de Paris Sauce<sup>1,4,5,6,9,12,13</sup>  
Roastbeef vom Strauß an einer Aprikosen-Pfeffersauce<sup>12,13</sup>  
Steinbuttmedaillon<sup>1,2,5,6,8</sup> im Sesammantel an Safransauce  
Trilogie von der Ravioli dazu grünes Spargelragout<sup>1,3,5,6,12,13</sup>*

*Auswahl von frischem Marktgemüse<sup>5,6</sup>*

*Dreierlei vom Reis<sup>5,6</sup>  
Kartoffel-Steckrübengratin<sup>5,6</sup>  
Rosmarinkartoffeln<sup>5,6</sup>*



*Charlotte von der Valrhona Schokolade<sup>1,5,6,12,13</sup>  
Grießflammerie mit Himbeermark  
Obst Etagerie  
Eistorte*

*Europäische Käseauswahl<sup>5,6</sup>*

**Euro 119,00 pro Person  
inkl. Hauswein, Blomberger-Burgbräu und Softgetränke**

**Um vorherige Reservierung wird gebeten.  
Tel. 05235 – 50010 / Email. [info@burghotel-blomberg.de](mailto:info@burghotel-blomberg.de)**

