



„Golden 20er“  
Forum am Hofgarten Günzburg  
Gala Buffet Silvester 2018/2019

Köstlichkeiten aus Fluss und Meer auf Spiegelplatte

Flusskrebs Cocktail mit Mango und Papaya

Verschiedene Antipasti in Balsamico-Olivenöl

Roastbeef medium gebraten mit Grüner Sauce

Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Pinienkerne und frischen Basilikum

Parmaschinken am Stück am Buffet hauchdünn geschnitten mit Oliven und Dips

Verschieden angemachte Salate vom Ulmer Markt

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings

\*\*\*\*\*

Rinderfilet rosa gebraten „Wellington Art“ mit Portwein-Schalottenjus

Rosmarin-Rahmkartoffeln und mediterranes Gemüse

Kalbsrückensteaks mit Trüffelkruste dazu Beurre Rouge sauce

mit am Buffet zubereiteten Kürbis-Risotto

Maispoulardenbrüstchen in Tandorri Marinade

Frisch gegrillte Garnelen in Knoblauch-Kräuterbutter mit bunten Tagliatellen aus dem Parmesanlaib

\*\*\*\*\*

Triolog von der Schokolade im Glas

Symphonie von Cremes mit Früchten und Ragout

Warmer Schokoladenflan mit flüssigem Kern

Cremé Brulee flambiert

Eistorte und frischer Fruchtsalat

\*\*\*\*\*

Käsebrett mit Jourgabäck, verschiedenen Dips und Chutneys