

SILVESTER

im Freizeitcenter Oberrhein

AB 18 UHR SEKTEMPFANG AUF UNSEREM
VORPLATZ IN FESTLICHER ATMOSPHÄRE

AB 19 UHR EINLASS INS RESTAURANT

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

30

31

01

SILVESTERBUFFET 2025

MIT DJ PADDY

AB 18 UHR SEKTEMPFANG AUF UNSEREM VORPLATZ
IN FESTLICHER ATMOSPHÄRE

AB 19 UHR EINLASS INS RESTAURANT

VORSPEISE

CREMIGE KÜRBISCREMESUPPE

SAMTIG-FEIN MIT AROMATISCHEM KÜRBIS UND KNUSPRIGEM KÜRBIS-KERN-ROSMARIN-CRUMBLE.

KRABBENCOCKTAIL MIT COCKTAILSAUCE

ZARTE NORDSEEKRABBen IN FEINER, WÜRZIG-CREMIGER SAUCE AUF KNACKIGEM BLATTSALAT.

MEERESFRÜCHTES SALAT

MEDITERRANE MISCHUNG AUS GARNELEN, CALAMARI UND MUSCHELN IN ZITRONEN-KRÄUTER-VINAIGRETTE.

VARIATION VON BLATTSALATEN

FRISCHE, BUNTE SALATAUSWAHL MIT HAUSGEMACHTEN DRESSINGS UND FEINEN TOPPINGS.

ROHKOSTSALATE

KNACKIGE, VITAMINREICHE GEMÜSEMISCHUNGEN – LEICHT, BUNT UND AROMATISCH.

FELDSALAT MIT „KRACHERLE“

ZARTER FELDSALAT MIT KNUSPRIGEM SPECK UND GOLDBRAUNEN CROUTONS, FEIN MARINIERT.

RINDFLEISCH-CARPACCIO

ZARTES RINDERFILET MIT PARMESAN, RUCOLA UND ZITRONEN-OLIVENÖL-DRESSING.

HAUPTGANG

FEINES DUETT VON LACHS UND ZANDER AUF ZARTEM BLATTSPINAT,
VERDELTELT MIT EINER EDLEN RIESLING SAUCE

ZART GESCHMORTER KALBSROLLBRATEN IN CREMIGER WALDPIELZRAHMSAUCE, BEGLEITET VON FEINEM
WINTERLICHEN GEMÜSE

BRUST VON DER BARBARIE-ENTE IN AROMATISCHM ORANGENJUS,
AUßEN KNUSPRIG UND INNEN ZART

BEILAGEN VARIATION

HAUSGEMACHTES, GOLDBRAUN GRATINIERTES KARTOFFELGRATIN

FRUCHTIG-WÜRZIGES APFEL-ROTKAUT

LOCKERE BUTTERS PÄTZLE

TRADITIONELLE KLÖßE

WINTERLICHES GEMÜSE-ENSEMBLE IN KRÄUTERBUTTER

NACHTISCH

DIE ÜBERRASCHUNG DES HAUSES WIRD IHNEN DIREKT AN IHREN TISCH SERVIERT -
RAFFINIERT KOMPOSITIONIERT AUS EDLEN ZUTATEN, MAL FRUCHTIG, MAL SCHOKOLADIG, STETS STILVOLL
UND UNVERGESSLICH. **ZU SPÄTER STUNDE ERWARTET SIE EINE FEINE KÄSEAUSSWAHL.**

99,00 €/ PERSON

RESERVIERUNG MIT VORKASSE IST ERFORDERLICH: GASTRO@FCO.DE

