

Das große Weihnachtsbuffet 2025



Hummer auf katalanische Art

Garnele, Avocado und Passionsfrucht

Sepia in Gartenmarinade

Oktopus, Papaya und Minze

Lachs, Gemüsesalat aus dem Garten und Ingwer

Große Meeres- und Land-Siedefleischsorten mit ihren Soßen

Kabeljau mit Mais

Marinierte Rinderbrust mit griechischem Gemüsegarten

Kalbfleisch in Thunfischsauce

Ei, russischer Salat und Trüffel

Gegrilltes Gartengemüse

Käseauswahl mit Mostarden

Riserva-Carnaroli im Tomatenpüree
mit istrischem Kaisergranat und D.O.P.-Mozzarella

Paccheri aus Gragnano
mit Seespinne und gelbem Datterino-Pesto

Blätterteig aus Eierteig
mit Ente und Montasio-Käse

Große Fusilli mit Kräuterpesto und Almenricotta

Suppe mit Kokosnuss und Garnelen

Kapaun-Kraftbrühe mit hausgemachten Cappelletti

Angelleine-Wolfsbarsch in Salzkruste mit Dillduft

„Drei Chianina-Rippen“ vom Grill, in Gewürzbutter
geschwenkt, Carpaccio auf knusprigem Castelfranco
mit Pinzimonio und scharfer Piennolo-Tomatensauce

Spießbraten vom Kapaun mit Steinpilz-Trifolata
und Buchweizen-Grana-Mousse

Kartoffelfass „Luisa“ à la Maitre d'Hôtel

Trifolata vom Fiolaro-Brokkoli aus Creazzo
im Gewürzbrotmantel

Weihnachtsaromen

Obst unter einem Schleier aus gewürzter Schokolade

Auswahl feiner Pâtisserie

Traditionelles Dessert „Panettone und Mascarpone“

Mandelkonfekt