

*Das Elbschetal-Team*  
*wünscht Ihnen*  
*ein glückliches und*  
*erfolgreiches Neues Jahr!*



*Hotel-Restaurant Elbschetal*  
*Schmiedestraße/Ecke Kirchstrasse 2-4*  
*58300 Wetter-Wengern*  
*Telefon: 02335 / 84 730*  
*Fax: 02335 / 84 73 333*



*im Elbschetal*

# *Galabuffet Silvester 2011*



## *Sektempfang*

\*\*\*\*\*

*Vorspeisen*

### *Bruschetta*

*(Baguettescheiben mit Tomatenwürfel und  
Parmesankäse gratiniert)*

*Spaghettisalat mit Meeresfrüchten in  
Balsamico-Olivenöl-Marinade*

*Feine Fischbällchen von der Rotbarbe in Prosecco  
pochiert auf Lauchsalat*

*Wildlachs im Ganzen pochiert  
Poularden-Brüstchen „Bellevue“*

*Duett von geräuchertem und gebeiztem Lachs  
mit frisch gebackenen Reibekuchen*

*Roastbeefröllchen an Sellerie-Apfel-Salat  
Serrano Schinken*

*Auswahl frischer Salate mit verschiedenen Dressings*

*Käseauswahl vom Brett*

*Buttertraube*

*Diverse Brot- und Brötchensorten*

# *Galabuffet Silvester 2011*

## *Hauptgerichte*

*Kräuterrahmsuppe mit Croutons*

\*\*\*\*\*

*Lachs mit Kartoffelkruste und Zitronen-Weißwein-Sauce*

*Hühnchen-Saté-Spieße auf Asiagemüse  
und Sweet-Chili-Sauce*

*Schweinefilet am Stück im Wirsingmantel mit  
Pommery-Senf-Sauce*

*Nudelpfanne mit Champignons, Cherrytomaten, Zucchini  
und Riesengarnelen*

\*\*\*\*\*

*Auswahl von winterlichem Gemüse*

*Apfelkartoffelgratin*

*Kräuterreis*

*Rosmarinkartoffeln*

*Tomatennudeln*

\*\*\*\*\*

*Eisbombe „Elbschetal“*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Ouzo-Parfait mit frischen Früchten*

*Grießflammeri auf Erdbeermark*

*Frisch zubereitete Champagnerzabaione*

\*\*\*\*\*

*Feurige Mitternachtssuppe*

