



VALAMAR
HOTELS & RESORTS

Silvester-Galabuffet 2013

Marinierter Krake mit frischen Zitronen und Kapern

Dalmatinischer Prosciutto mit Oliven

Marinierte Auberginen, Zucchini, Paprika und Pilze

Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce

Baby-Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

Auswahl an geräucherten Fischen (Thunfisch, Lachs, Schwertfisch)

Mit Orangen marinierte Putenbrust

Feine Thunfisch- und Sardellenpastete mit Kapern

Mediterraner Salat

Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Wurst

Ricotta mit Pilzquiche mit Trüffel

Auswahl an frischen Salaten der Saison

Garnelensuppe mit Cognac und Rahm

Consommé double mit hausgemachter Pasta

Schwarzer Tintenfischrisotto

Käseravioli mit grünem Spargel und Krevetten

Gebackene „Strukli“ (aus käsegefülltem Teig)

Roter Zackenbarsch und Wolfsbarsch mit Pesto aus Oliven und getrockneten Tomaten

Mediterrane Krevetten mit Weintrauben auf Fenchel

Lammkeule auf Zwiebelkonfit mit Proseccosauce

Pasticada: Rinderschmorbraten mit Dörripflaumensauce

Beef Wellington, vor den Gästen tranchiert

Marinierte Hähnchenroulade

Frischer Brokkoli und Blumenkohl mit gerösteten Pinienkernen

Glacierte Karotten mit Petersilie

Letscho

Rosmarinkartoffeln

Gekochter Reis mit Zitronen der Region

Kartoffeln und Mangold auf dalmatinische Art

Auswahl an hausgemachten Torten und Kuchen

Frisches Obst

Käseplatte mit Spezialitäten aus Kroatien sowie Walnüssen und getrockneten Früchten

Mitternacht: Sekt zum Anstoßen

2.00 Uhr: Gulaschsuppe mit warmem Gebäck

Preis : EUR 90,00 pro Person