



Von allem etwas mehr- ...mehr mediterrane Speisen. ...mehr italienische Weine.

UNSER FESTLICHES SILVESTER-ABEND-BÜFETT 2024 **VON 17.00 UHR BIS 22.30 UHR GEÖFFNET.**

Vorab setzen wir ein: Ciabatta-Brötchen und Olivenöl

VORSPEISEN VOM BÜFETT

Knusprige Reibekuchen mit Bauern-Schmand, Westfälischem Schnippel-Schinken
oder mit gebeizten Lachsscheiben und Dill-Honig-Senfauce

Apfel-Selleriesalat mit geräucherter Entenbrust

Melonenschiffchen mit milden Parmaschinken-Scheiben

Vitello Tonnato -Kalbsfleischschieben mit einer Thunfisch-Kapernsauce-

Anti Pasti Gemüse mit gehobeltem Parmesan -vegetarisch-

Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse in einer Trüffel-Vinaigrette -vegetarisch-

Orangen-Cous-Cous mit gebratener Garnele

SUPPEN-STATION

Champagner-Senfcremesuppe mit Shrimps

HAUPTSPEISEN VOM BÜFETT

Medaillons vom Lachsfilet mit einer Prosecco-Beurre-Blanc
mit gebratenem Blumenkohl dazu Kartoffelplätzchen

Poulardenbrust mit Datteln und Feigen gefüllt
in einer Orangensauce mit mediterranem Gnocchi-Gemüse

Von der Front-Cooking-Station

Angus-Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteigmantel mit Sauce Bernaise
winterlichen Gemüse und getrüffeltem Kartoffel-Gratin

Vegane Pilz-Ravioli in einer Soja-Cremesauce mit Kürbis und Cranberry

DESSERT WIRD AM TISCH SERVIERT

Mousse von der Zartbitter-Schokolade mit einem Prosecco-Schaum
und einem Mango-Ananas-Ragout

Preis pro Person 75,00 Euro.

Die Kinder können aus der Kinderkarte aussuchen.

Wir bitten Sie um eine vorzeitige Tischreservierung.

Wir bieten keine Speisen a la carte an.

Rossini Gastronomie GmbH, Eggeberger Str. 11, 33790 Halle, 05201 – 971 710

www.rossini-halle.de – infor@rossini-halle.de