

31

DEC

HAPPY NEW YEAR

BOM ANO NOVO
GLÜCKLICHES NEUES JAHR
BONNE ANNÉE

APPETIZER

ENTRADA . VORSPEISE . ENTRÉE

TERRINE OF FOIE GRAS MI CUIT AND SYMPHONY OF SEAFOOD
TERRINA DE FOIE GRAS MI CUIT E SINFONIA DE MARISCOS
SCHEIBE FOIE GRAS MI-CUIT MIT MEERESFRÜCHTE-SYMPHONIE
TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT ET SYMPHONIE DE FRUITS DE MER

SOUP

SOPA . SUPPE . SOUPE

VELOUTÉ OF WILD MUSHROOMS AND MORELS,
DRIZZLED WITH TRUFFLE OIL AND FRESH PARSLEY
VELOUTÉ DE COGUMELOS SILVESTRES E MORILLES
AROMATIZADO COM AZEITE DE TRUFA E SALSA FRESCA
VELOUTÉ AUS WALDPILZEN UND MORCHELN
MIT TRÜFFELÖL UND FRISCHER PETERSILIE
VÉLOUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES ET MORILLES
AROMATISÉ À L'HUILE DE TRUFFE ET AU PERSIL FRAIS

BUFFET

MEAT

CARNE . FLEISCH . VIANDE

ROAST PRIME RIB OF BEEF
WITH GRAVY AND FRESH HORSE RADISH WITH SOUR CREAM
GRILLED LAMB CUTLETS WITH AROMATIC HERBS AND MINT SAUCE
LEG OF DUCK CONFIT
WITH ORANGE SAUCE AND BRAISED SAVOY CABBAGE WITH FOIE GRAS
ROSBIFE (PRIME RIB) ASSADO
COM MOLHO, RÁBANO FRESCO E NATAS AZEDAS
COSTELETAS DE BORREGO GRELHADAS COM ERVAS AROMÁTICAS E MOLHO MENTA
COXA DE PATO CONFITADA
COM MOLHO DE LARANJA E COUVE LOMBARDA ESTUFADA COM FOIE GRAS
GEBRATENE HOCHRIPPE VOM RIND
MIT BRATENSAFT, FRISCHEM RETTICH UND SAUERRAHM
GEGRILLTE LAMMKOTELETTS MIT FRISCHEM KRÄUTERN UND MINZSAUCE
CONFIERTE ENTENKEULE
MIT ORANGENSAUCE AUF GEDÜNSTETEM WIRSINGKOHL MIT GÄNSELEBERPASTETE
ROASTBEEF PRIME RIB RÔTI, SAUCE, RAIFORT FRAIS ET CRÈME AIGRE
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES EÀ LA SAUCE À LA MENTHE
CUISSÉ DE CANARD CONFITE
À L'ORANGE SUR LIT DE CHOU DE MILAN FARCI AU FOIE GRAS

FISH

PEIXE . FISCH . POISSON

GROUPER STEAMED WITH FRESH HERBS AND CHAMPAGNE SAUCE
SEARED FILLETS OF SEA BASS WITH MEDITERRANEAN SAUCE
(OLIVE OIL, OLIVES, CAPERS, CHERRY TOMATOES, ANCHOVIES AND AROMATIC HERBS)
SKEWERS OF SHRIMPS, SQUID AND MUSSELS WITH ONIONS AND PEPPERS
WITH GARLIC BUTTER AND AZOREAN PEPPER SAUCE
GAROUPA ASSADA INTEIRA
AO VAPOR COM ERVAS FRESCAS AROMÁTICAS E MOLHO DE CHAMPAGNE
FILETES DE ROBALO CORADOS COM MOLHO MEDITERRÂNEO
(AZEITE, AZEITONAS, ALCAPARRAS, TOMATE CEREJA, ANCHOVAS, E ERVAS AROMÁTICAS)
ESPETADINHAS DE CAMARÃO, LULAS, MEXILHÃO COM CEBOLA E PIMENTOS,
MOLHO DE MANTEIGA DE ALHO E PIMENTA DA TERRA
DAMPFGEGARTER ZACKENBARSCH MIT FRISCHEM KRÄUTERN UND CHAMPAGNER-SAUCE
GOLDBRAUN GEBRATENE WOLFSBARSCHFILETS MIT MEDITERRANER SAUCE
(OLIVENÖL, OLIVEN, KAPERN, KIRSCHTOMATEN, SARDELLEN UND FRISCHE KRÄUTER)
GARNELEN-TINTENFISCH-MUSCHEL-SPIESSCHEN
MIT ZWIEBELN UND PAPRIKA IN SAUCE AUS KNOBLAUCHBUTTER UND ROTER CHILISCHOTENPASTE
MÉROU RÔTI ENTIER À LA VAPEUR
AVEC DES HERBES AROMATIQUES FRAÎCHES À LA SAUCE AU CHAMPAGNE
FILETS DE BAR ROUSSIS SAUCE MÉDITERRANÉENNE
(HUILE D'OLIVE, OLIVES, CÂPRES, TOMATE CERISE, ANCHOIS ET HERBES AROMATIQUES)
BROCHETTES DE CREVETTES, CALAMARS, MOULES, OIGNONS ET POIVRONS,
SAUCE AU BEURRE À L'AIL ET À LA MANIGUETTE

VEGETABLES

LEGUMES . GEMÜSE . LÉGUMES

STEAMED MIXED VEGETABLES, SAUTÉED WITH OLIVE OIL AND FRESH HERBS
ROAST POTATOES WITH GOOSE FAT AND SUN-DRIED TOMATOES
BOILED NEW POTATOES SAUTÉED WITH BUTTER AND FRESH PARSLEY
ROASTED SWEET POTATOES WITH SUGARCANE HONEY
PILAU RICE WITH SAFFRON FILAMENTS

LEGUMES MISTOS VAPORIZADOS, SALTEADOS COM AZEITE DE ERVAS FRESCAS
BATATA ASSADA NO FORNO COM BANHA DE GANSO E TOMATE SECO
BATATA NOVA COZIDA SALTEADA COM MANTEIGA E SALSA FRESCA
BATATA-DOCE ASSADA COM DE MEL DE CANA
ARROZ PILAF COM FILAMENTOS DE AÇAFRÃO

VERSCHIEDENE DAMPFGEGARTE GEMÜSESORTEN,
SAUTIERT MIT OLIVENÖL UND FRISCHEM KRÄUTERN
OFENKARTOFFELN MIT GÄNSESCHMALZ UND GETROCKNETEN TOMATEN
GEKOCHTE FRÜHLINGSKARTOFFELN,
SAUTIERT MIT BUTTER UND FRISCHER PETERSILIE
GEBRATENE SÜSSKARTOFFELN MIT ZUCKERROHRHONIG
PILAWREIS MIT SAFRANFÄDEN

MÉLANGE DE LEGUMES CUIITS À LA VAPEUR SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE
ET AUX HERBES FRAÎCHES
POMMES DE TERRE AU FOUR AVEC DE LA GRAISSE D'OIE ET DE LA TOMATE SÉCHÉE
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES AU BEURRE ET AU PERSIL FRAIS
PATATE DOUCE RÔTIE AU SIROP DE CANNE À SUCRE
RIZ PILAF AVEC DES FILAMENTS DE SAFRAN

VEGETARIAN

VEGETARIANO . VEGETARISCH . VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN LASAGNA WITH PESTO, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE & SUN-DRIED TOMATOES
LASANHA VEGETARIANA COM PESTO, QUEIJO MOZZARELLA DE BÚFALO E TOMATE SECO
VEGETARISCHE LASAGNE MIT PESTO, BÜFFEL-MOZZARELLA UND GETROCKNETEN TOMATEN
LASAGNE VÉGÉTARIENNE, PESTO, MOZZARELLA DI BUFFALA ET TOMATES SÉCHÉES

DESSERT . SOBREMESA

LARGE SELECTION OF PUDDINGS, MOUSSES, CAKES, PIES AND MINI PATISSERIE
CHOCOLATE FOUNTAIN WITH SKEWERS OF FRESH FRUIT
FLAMBÉ OF CREPES SUZETTE WITH A SELECTION OF ICE CREAM
SELECTION OF CHEESES WITH VARIETY OF BREADS, TOAST AND NUTS

VARIÉDADE DE PUDINS, MOUSSES, BOLOS, TARTES E MINIATURAS DIVERSAS
FONTE DE CHOCOLATE COM ESPETADINHAS FRUTA FRESCA
FLAMBÊ DE CREPES SUZETE COM VARIÉDADE DE GELADOS
SELEÇÃO DE QUEIJOS COM VARIÉDADE DE PÃES, TOSTAS E FRUTOS SECOS

VERSCHIEDENE ARTEN VON MOUSSES, PUDDINGS, KUCHEN, TORTEN UND KLEINGEBÄCK
SCHOKOLADENFONDUE MIT FRISCHEM FRUCHTSPIESSEN
FLAMBIERTE CRÊPE SUZETTE MIT AUSWAHL VERSCHIEDENER SORTEN SPEISEEIS
AUSWAHL VERSCHIEDENER PORTUGIESISCHER
UND INTERNATIONALER KÄSESORTEN MIT BROT, TOAST UND NÜSSEN

VARIÉTÉ DE FLANS, MOUSSES, GÂTEAUX, TARTES ET MINI PÂTISSERIES DIVERSES
FONDUE AU CHOCOLAT, AVEC DES BROCHETTES DE FRUITS FRAIS
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES AVEC UNE VARIÉTÉ DE CRÊMES GLACÉES
FROMAGES PORTUGAIS ET INTERNATIONAUX
AVEC UNE VARIÉTÉ DE PAINS, TOASTS ET FRUITS SECS



DINNER . JANTAR . ABENDESSEN . DÎNER