

**GAUL
CATERING**

Fingerfood zum Empfang

MINI BAO BUNS

Frisches Gemüse | Kokosmilch | Ingwer | Tigermilch
Ochsenchwanz | Sprossen | rote Bohnen | Hoisinsauce

MINI HERZHAFT EISWAFFELN - GEFÜLLT MIT...

Mango | Tomaten | Sriracha | Kichererbsen | Tahini Sauce
Pastrami | eingelegte Cornichons | Champagnerkraut | Emmentaler | Honig-Senf-Dip
Räucherforelle | Apfel-Rote-Bete-Salat | Meerrettich-Dip

Silvester-Menü 2025 / 26

DIE VORSPEISEN IM TISCHBUFFET

Garnelencocktail | Flugananas | Cocktailsauce | Chicorée | Dill
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust | Waldorfsalat | Gemüsevinaigrette | Grissinisticks
Grüner Papaya-Gurkensalat | Kokoscreme | Papayakerne | gebeizte Papaya
Gefüllte Lachspraline | Kartoffelrösti | Wasabi-Crème fraîche | Campari-Lachskaviar
Mini Brötchen | Preiselbeerfrischkäse | Salzbutter
Papadam | Hummus

ZWISCHENGANG | SERVIERT

Zitronengrassüppchen | Asiagemüse | gespießtes Thunfisch-Tataki | zweierlei Sesam

HAUPTGANG | SERVIERT

Kalbsrückenmedaillon | Apfel-Trüffelkruste | Blumenkohlpüree | dreierlei Röstkartoffeln | rote Portweinjus
oder

Vegane Kartoffelrolle | Waldpilz-Nussfüllung | Preiselbeer-Rotkohl | Pfefferjus

DESSERT | SERVIERT

Silvester-Törtchen Surprise | Gewürzorange | Himbeeren | Baumkuchen | Mandeln | Champagner