

31. Dezember 2017 (ab 19.00 Uhr)

Unser Silvesterball 2017

Vorspeisen

- Gebratene Jakobs-Muscheln auf Glasnudelsalat
- Zucchinirollchen mit gebeiztem Lachs und Honig-Senf-Sauce
- Hausgemachte Terrine von Edelfischen mit Chantilly-Sauce
- Zarte Rauchmatjesfilets mit roten Zwiebeln
- Eismeergarnelen mit Cocktailsauce
- Cocktail von Meeresfrüchten mit mediterranem Gemüse und Aioli
- Vitello Tonnato
gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème
- Spießchen von Büffelmozzarella und Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto
- Tranchen von der Flugentenbrust an Orangensahne
- Crème brûlée von Pfifferlingen
- Überbackene Antipasti von Aubergine, Zucchini und Kirschtomate
- Gebratene Wildeleber an zartem Feldsalat mit Kartoffeldressing
- Poulardenbrust im Mandelmantel auf Cassis-Spiegel

Hauptgänge

- Braten vom Reh
aus hiesigen Wäldern mit Preiselbeer-Sauce
- Roastbeef vom Weiderind zartrosa gebraten mit Pfeffer- und Portwein-Schalotten-Sauce
- Saltimbocca von der Pute mit Salbei und Parmaschinken
dazu ausgewählte Beilagen

Dessert

- Eisüberraschung „Prosit Neujahr“
- After Eight-Mousse
- Fruchtiges Kirsch-Tiramisu
- Pina Colada-Crème
- Herrencreme mit Rum und Schokoladensplittern
- Crème brûlée
- Internationale Käseauswahl mit Ananas und Trauben garniert
- Auswahl von mediterranen Käse- und Schinkenspezialitäten

91,90 €

Inklusive reichhaltiger Getränkeauswahl und einem musikalischem Programm mit der Live Band „Treasure“.

1. Januar 2018 (ab 10.00 Uhr)

Langschläfer-Frühstück

Rollmöpfe & Bratheringe
Gebeiztes und Geräuchertes aus Fluss und Meer
Rühreier, Speck & Nürnberger Würstchen

Auswahl an Wurst & Käse

Salat von frischen Früchten
Bircher Müsli
Quark
Joghurt
Konfitüre

Brotkorb mit frischen Brötchen,
Croissants & Schwarzbrot
dazu duftend heißer Kaffee & Orangensaft

Thai Hühnerbrühe
mit knackigem Gemüse und Pilzen
- kräftig & feurig -

17,90 €

Ab 12.30 Uhr
kleine Mittagskarte

See Park
★★★★

Unser Weihnachts-
& Silvester-Programm
2017

SeePark Janssen GmbH | Danziger Str. 5 | 47608 Geldern | Tel.: 0 28 31 / 92 90

www.seepark.de

Silvesterball

Neujahr

24. Dezember 2017 (ab 17.30 Uhr)

Heilig Abend (Buffet)

Vorspeisen

Hausgemachte Mousse von Edelfischen an Lauchsalat
Gebratene Jakobsmuscheln auf tomatisierter Kräutersauce
Mit Blattspinat gefüllte Altantikungenröllchen auf Tomatenragout
Riesengarnelen mit einem Hauch Knoblauch gebraten, dazu Aioli
Gebeizter Lachs mit feinen Aromen von Südfrüchten
dazu Honig-Senf-Sauce
Salat von Meeresfrüchten mit mediterranen Gemüsen
Zartrosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischcrème
Mini-Schachlik von Schweinefilet und Paprika
Zucchinirollchen mit Frischkäse gefüllt auf Tomatenspiegel
Surf und Turf-Spießchen von Kalb und Riesengarnelen
Überbackene Antipasti von Aubergine, Zucchini und Kirschtomate
Duo von würzigem Coppa und Italienischer Edelsalami
Crème brûlée vom Ziegenkäse

Suppe

Wildkraftbrühe mit Gemüse-Brunoise

Hauptgang

Knuspriger Braten von der Weihnachtsgans
Geschnetzeltes vom Weiderind mit Steinpilzen
Hausgemachte Lachslasagne mit Spinat
Strudel von der Süßkartoffel
dazu ausgewählte Beilagen

Dessert

Lauwarmer Schokoladen-Kuchen mit Vanille-Sauce
Verschiedene Crèmes

35,90 €

25. & 26. Dezember 2017 (12.00 Uhr oder 13:00 Uhr)

1. & 2. Weihnachtstag (Buffet)

Vorspeisen

Edelfischmedaillons unter der Tomaten-Mozzarella-Haube
Hausgemachte Terrine von Edelfischen mit Chantilly-Sauce
Gebratene Kammuscheln auf Glasnudelsalat
Eismeergarnelen mit Knoblauch und Kräutern gebraten, dazu Aioli
Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Wraps von geräuchertem Heilbutt mit knackigem Salat und Tomaten
Pikante Paste vom Wild mit gefüllten Williams-Birnen und Cumberland-Sauce
Spießchen von Büffelmozzarella und Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto
Milder Serrano-Schinken an Artischockensalat
Gratinierte Ziegenkäsetaler auf Apfel-Calvados-Salat
Gebratene Gänseleber auf Rapunzel-Salat mit Kartoffel-Speck-Dressing
Panna Cotta von Pfifferlingen

Suppe

Festtagssuppe

Hauptgang

Braten vom Reh aus hiesigen Wäldern mit Preiselbeer-Sauce
Filetspitzen vom Schwein mit mediterranem Gemüse
Medaillons vom Zanderfilet auf der Haut gebraten
Vegetarische Gemüselasagne mit Tomatensauce
dazu ausgewählte Beilagen

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Zimt und Vanille-Sauce
Verschiedene Crèmes
Mascarponecrème mit Amaretto

29,90 €

25. Dezember 2017 (ab 18.00 Uhr)

1. Weihnachtstag (Menü)

Glühwein-Gebeizter Lachs und Rapunzel-Salat
im Walnuss-Dressing

Bouillon von der Weihnachtsgans
mit Beifuß und Flädle

Kabeljau auf der Haut gebraten
in kräftiger Rotweinsauce,
Bundmöhren und zweierlei Süßkartoffeln

Ochsenbäckchen
im kräftigen Cranberry-Sud gegart,
Wirsing-Boulet
und schwäbische Knöpfe

Zartes Kalbsrückensteak
in Birnen-Gorgonzolasauce,
Gemüsetörtchen
und gebratene Kartoffelscheiben

Spekulatius-Tiramisu
mit weihnachtlichen Würzbeeren

3-Gang mit Suppe 33,90 €
4-Gang 38,90 €

26. Dezember 2017 (ab 18.00 Uhr)

2. Weihnachtstag (Menü)

»Dreimal Niederrhein«
Rote Bete trifft pikante Gurke,
Räucherforellentatar & Himmel und Erd

Kräftiger Rotkohltee und Blätterteig

Seeteufel-Medaillons
in zweierlei Paprikasauce,
Orangen-Fenchel und Kartoffeltörtchen

Rinderbugstück langsam gegart
in Schalotten-Sauce,
dreierlei Bohnen und Kartoffel-Bonbons

Halbe Bauernente
-saftig und kross-
in Quittensauce,
Mango-Spitzkohl und Schupfnudeln

Zerlegter Apfelstrudel

3-Gang mit Suppe 33,90 €
4-Gang 38,90 €

31. Dezember 2017 (18.00 Uhr)

6 Gang-Silvestermenü

Amuse-Bouche

Dreierlei Fischtapas
aus heimischen Gewässern
auf niederrheinischem Linsensalat

Tomaten-Essenz und Basilikum-Ricotta

Cremiges Risotto mit Erbsen,
Schmelztomaten und Schwarzwurzeln

Sous-Vide gegartes Lachssteak
in Petersilienschaum,
Kürbisgemüse und Sepia-Tagliarini

Hirschrücken in Cranberry-Sauce,
Rosenkohlblaub und Maccaille-Kartoffeln

„Süße Kracher“
Pochierte Birne mit Lebkuchen-Sabayon,
Gewürzkuchen-Crumble
und gebranntes Mandeleis

6-Gang 47,90 €

Heilig Abend

Weihnachten

1. Weihnachtstag

2. Weihnachtstag

Silvester