

31. Dezember 2018 (ab 19.00 Uhr)

Unser Silvesterball 2018

Vorspeisen

Rindertatar mit Kerbel-Mayo
und Röstzwiebeln

Edelfischterrine
mit Feldsalat und Safran-Vinaigrette

Schwarzwälder Schinkenplatte
mit Apfel-Selleriasalat und Walnuss-Crunch

Maispoularde
auf marinierten Balsamico-Pilzen

Pastete von hiesigem Wild
mit Zwiebel-Marmelade

Rauchlachskonfekt
auf Linsen

Heilbuttfilet
aus dem Buchenrauch mit grüner Sauce

Zucchini-aler
mit Kräutercreme

Törtchen von Ziegenquark
mit Tomaten-Safran-Chutney

Spießchen von Thunfisch,
Lachs, Garnelen
und Kammuscheln

Hauptgänge

Roastbeef am Stück
Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin

Lammkeule
Rosmarinjus | Gemüserais

Maispoularde
Gewürz-Orangensauce | Thymian-Kartoffeln

Allerlei von knackigem Marktgemüse

Mix aus Wildkräutern und Blattsalaten
mit hausgemachten Dressings

Dessert

Feierliche Auswahl
an süßen Naschereien
für ein „Frohes Neues Jahr“

Mitternacht

Feurige Gulaschsuppe
Currywurst-Topf

94,90 €

Inklusive reichhaltiger Getränkeauswahl und einem musikalischem Programm mit Live Band.

1. Januar 2019 (ab 10.00 Uhr)

Langschläfer-Frühstück

Klare Rinderkraftbrühe mit reichhaltiger Einlage

Rollmopse und Bratheringe
Gebeiztes und Geräuchertes aus Fluss und Meer

Feuriger Rindfleischsalat
Rührei, Speck & Würstchen
Auswahl an Wurst und Käse

Salat von frischen Früchten
Bircher Müsli
Quark und Joghurt
Verschiedene Marmeladen

Korb mit frischen Brötchen
Croissants und Schwarzbrot
Duftend heiße Tee- und Kaffeespezialitäten
Obstsäfte
Sekt

18,90 €

Ab 12.30 Uhr
kleine Mittagskarte


See Park
★★★★

Unser Weihnachts-
& Silvester-Programm
2018

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

www.seepark.de

Silvesterball

Neujahr

24. Dezember 2018 (ab 17.30 Uhr)

Heilig Abend (Buffet)

Vorspeisen

Kürbis-Savarin mit Kürbiskern-Gremolata
Geräucherte Entenbrust mit eigenem Rillettes auf Apfel-Selleriesalat und Mandarinen-Gel
Tomatenflan mit Rucola-Walnuss-Pesto
Rindertatar mit Holzkohle-Mayo und Crostini
Südtiroler Schinkenspeck und kleine Auswahl an italienischer Edelsalami
Terrine von Edelfischen mit Safran-Fenchel
Fruchtiger Cocktail von Eismeergarnelen
Hirschrücken-Carpaccio mit Trüffel-Honig-Vinaigrette und Walnuss-Creme-Fraïche
Tatar von Räucherlachs mit Wasabi-Dip
Riesengarnele mit Wakamé-Salat und Madras-Curry

Suppe

Kürbisrahmsüppchen

Hauptgang

Knuspriger Gänsebraten
Kartoffelklöße | Rotkraut | Rosmarinjus

Rotbarschfilet
im Pergamentpapier gegart
Beurre Blanc mit frischem Dillaroma | Wurzelgemüse

Quiche von niederrheinischem Kürbis
Limetten-Joghurt | Ras el Hanout

Dessert

Auswahl von weihnachtlichen Naschereien

37,90 €

25. & 26. Dezember 2018 (12.00 Uhr oder 13:00 Uhr)

1. & 2. Weihnachtstag (Buffet)

Vorspeisen

Entenleber-Parfait mit saurem Apfelgelee und Walnuss-Dip
Medaillons von hiesigem Wildschwein mit Gewürz-Birnenkompott
Törtchen von Ziegenquark mit Tomaten-Safran-Chutney
Mediterraner Matjessalat
Roastbeef-Röllchen mit Kräuter-Frischkäse und eingelegtem Gemüse
Rauchlachs-Röbchen mit Wasabi-Crème
Sushiwürfel mit Thunfisch in Sesammantel
Kürbissavarin mit Kürbiskern-Gremolata
Auswahl an hausgemachten Antipasti

Bruchetta mit dreierlei Dips
Kichererbsen | getrocknete Tomate | Tapenade

Suppe

Gänsekleinsuppe
mit knackigen Gemüsestreifen

Hauptgang

Hirschbraten aus hiesigen Wäldern
Spätzle | Rahmwirsing
Leichte Balsamicojus mit eingelegten Birnen

Souffliertes Lachsfilet
Kartoffel-Selleriestampf | Kürbiskraut | Safranschaum

Provenzalische Gemüselasagne | Basilikum-Rahmsauce

Dessert

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

29,90 €

25. Dezember 2018 (ab 18.00 Uhr)

1. Weihnachtstag (Menü)

Phantasie von Jakobsmuschel und Bio-Lachs
Rote Bete | Sauerrahm-Espuma | Zucchini-Piccata

Kräftige Wildconsommé
mit Hirschknusper

Rinderfilet
am Stück gegart
glasiertes Gemüse | Kartoffel-Soufflé | Holunderjus

oder

Zander-Supreme und Riesengarnele
Risotto von Gersten-Graupen und Porree
Ingwer-Karottenschaum

oder

Carrée vom Lamm
Auberginen-Mousseline | Kartoffel-Taler | Schalotten-Marmelade

Bratapfel „mal anders“

39,90 €

26. Dezember 2018 (ab 18.00 Uhr)

2. Weihnachtstag (Menü)

Carpaccio vom heimischen Hirschkalb
Mesclun-Salat | Kürbiskern-Vinaigrette | Trüffel-Mayonnaise

Sellerieschaumsüppchen
mit Räucherlachs-Stippen

Scheibchen vom Iberico Schweinefilet
Röstitaler | Pfifferling-Rahmsauce | winterliches Marktgemüse

oder

Kabeljau
auf der Haut gebraten
Risotto von Arborio-Reis und Kürbiskraut
Zitronengras-Butterschaum

oder

„Top Blade Roast“
-Steak aus der australischen Rinderschulter-
Bohnenstew | Risolée Kartoffeln | Weiße-Pfeffer-Sauce

Zweierlei vom Bratapfel
mit Glühwein-Sabayon

39,90 €

31. Dezember 2018 (18.00 Uhr)

Silvestermenü

Amuse-Bouche
Kleines Rindertatar
Holzkohle-Mayonnaise | Kräuter-Crostini

Dreierlei von der Barbarie-Ente
-Rillettes | Brust | Schinken-
Balsamico-Linsen | Sauerrahm-Espuma | grüner Apfel

Rotkohltee
mit Buchweizenroulade

Wolfsbarsch
kross auf der Haut gebraten
Blumenkohlcrème | Madras-Curry

Beschwipste Himbeere

Milchkalbsrücken
- rosa gegart
Süßkartoffel-Mousseline | Gemüsetörtchen | Barbecue-Jus

Phantasie von Gewürz-Lebkuchen
mit Allerlei von der Williams-Birne

49,90 €