



Silvester im Hotel Seehof 31. Dezember 2026

Feiern Sie mit uns einen unvergleichlichen Jahresausklang.

Genießen Sie unser exklusives Silvesterbuffet am 31.12.2026.

Beginn 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr
Ein Glas Sekt zur Begrüßung

Für 79,00 € pro Person

Bitte reservieren Sie einen Tisch unter der Rufnummer 02364-928-0
oder per Email an info@hotel-seehof.de



Silvester
31. Dezember 2026

Hummerschaumsuppe

* * *

Räucherfischvariation vom Lachs und Forelle mit Senf-Dillsauce
Meeresfrüchte-Nudelsalat mit heißgeräucherte Stremelchen vom Lachs
Ganzer pochierter Fjordlachs mit Forellenkaviar
„Vitello Tonnato" dünn geschnittene Scheiben vom Kalbsrücken
mit Thunfisch-Kapernsauce
Antipasti mit gegrilltem Gemüse in Olivenöl und Balsamico eingelegt
Tomaten-Mozzarella mit Rucola, Parmesan und Olivenöl
Pumpernickel Taler mit Frischkäsecreme
Rote Bete Carpaccio mit Feta und Walnüsse
Zweierlei von der Honig- und Galiamelone mit Serrano-Schinken
Salatbuffet mit frischen Salaten
gerösteten Nüssen und Kernen
mit Oliven-Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing
Brotkorb mit Partybrötchen, Stangenbaguette
Dips und Schmalz

* * *

„Live für Sie tranchiert"
Im Ganzen gegartes Argentinisches Dry Aged Roastbeef
im Kräutermantel mit Trüffelöl-Rahmsauce
Gebratene Lachsfilet unter der Kräuterkruste mit Krustentiersauce
Geschmorte Ochsenbäckchen in Portwein-Schokoladensauce
Hähnchenbrust im Schinkenmantel auf Ratatouille Gemüse
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin mit Zucchini und Kräutern
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Tomatenwürfel
Winterliches Ofengemüse mit Kräutern und Knoblauch
Süßkartoffelcurry mit Chili , Kokos und gebackenen Kartoffelwürfel

* * *

Silvester Dessertbuffet liebevoll mit Schokolade und Früchten dekoriert
Baileys Schnitte mit Biskuit
Käsekuchen mit Käsekuchenwürfel und Limonen Gel
Panna Cotta mit dreierlei Topping Saucen
Mousse au Chocolat mit Beeren und Schokoladenstreusel