

A GRAND CELEBRATION

# Silvesterdinner

EINE REISE @ LAUREL UND BERRY

31.12.2023. / GRAND PARK HOTEL ROVINJ

## Terrinen-Delikatessen

Gepresste Gänseleberpastete – Cranberry-  
und Portwein-Chutney  
Pâté de Campagne – eingelegte Pilze  
Gepresstes Freilandhuhn und geräucherte  
Aprikosenroulade – Körnersenf.  
Kalbs- und Fasanenterrine mit geschrotetem  
Pfeffer und Orange  
Gepresster Lauch und Mascarpone

## Unsere Wursttheke

Jamon Iberico  
San Daniele  
Parma Schinken  
Istrischer Prosciutto  
Drniš-Prosciutto  
Im Brot gebackener Schinken  
Entenschinken  
Gereifte Salamis

## Soßen

In Tee geschmorte Pflaumen – eingelegte Malvasija-  
Rosinen – Meerrettich – Sellerie-Mayonnaise –  
sonnengetrocknete Tomaten – Artischockenpesto –  
eingelegte Radieschen

## Kompositionen

Carpaccio von Scampi – Zitronengel, Rucolablätter  
Käseplatte – das Beste aus der Region und lokal –  
Chutney, Feigen und Sellerie  
Geröstete Tomaten, lokaler Feta, Majoranpesto  
Gegrillte Salatherzen, Caesar-Dressing, gegrillte  
Hähnchenschenkel  
Junger Spinat, Skuta, gesalzene Zitrone  
Pepperonata mit scharfer Wurst  
Gurke, Joghurt, Samobor-Senf  
Geröstete Karotten, Granatapfel und  
schwarzer Knoblauch  
Geräucherte Kartoffeln und Pancetta

Waldorf-Schale mit eingelegten Walnüssen und  
gerösteten Grapefruits  
Ganzer Kürbis – geröstet, Kerne und Öl  
Hausgemachte Oliven der Saison 2023

## Zugaben

Gesalzene Sonnenblumenkerne, knusprige Kapern,  
Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten,  
Thousand-Island-Dressing,  
eingelegter Meeresfenchel  
Rosinen-Zwiebel-Relish

## Wärme

Seeteufel-Saltimbocca – gegrillte Polenta, Marsala-Jus  
Geschmorter gefüllter Tintenfisch,  
Tomaten-Minestrone, gepökelte Oliven  
Galantine vom Fasan, langsam geschmorte Zwiebeln,  
geräucherter Brombeer-Jus  
Bauch vom schwarzen Schwein,  
geröstete Äpfel, Calvados-Jus  
Frikassee aus Gänsebrust mit Sellerie und Kastanien

## Schnitzerei

Lokales Beef-Wellington – in Orangen geschmorte  
Karotten, Schlosskartoffeln, Rosenkohl mit Salbei, Jus

## Lieblichkeit

Apfel-Tarte-Tatin  
Pflaumen, Schnaps, Streusel  
Winterbeerenpudding, Baiser mit schwarzem Pfeffer  
Warme Krapfen – geröstete Erdbeermarmelade, Clotted  
Cream  
Kastanien-Tiramisu  
Espresso-Tarte  
Bitterschokoladen- und Haselnussschichten  
Geröstete Birnen-Frangipane