

A GRAND CELEBRATION

Silvesterdinner

LAUREL & BERRY RESTAURANT

31.12.2025. / GRAND PARK HOTEL ROVINJ

LIVE-AUSTERNSTATION

—

Fine de Claire + Gillardeau

Serviert mit Yuzu Kosho, Mignonette und Zitrone

GASTRONOMIE

—

FILET VON FEINSTEM SCHOTTISCHEN LACHS

mit Perlen

CRUDO VOM WOLFSBARSCH

Dalmatinische Kapern, geräuchertes Zitronengel

HANDGESCHNITTENER LOKALER ISTRISCHER PROSCIUTTO

mit Pan de Tomate

FOIE-GRAS-VERRINE

Vin Santo Dessertwein, Cantucci

MARINIERTE SARDINEN

Zwiebel-Tropea, Senfdressing, Buchweizen-Chips

MORTEDELLA FAVOLOSA

Pistaziencreme, frische Focaccia

LARDO DI COLONNATA

Granatapfel, gereifter Balsamicoessig

LOKALES SCHINKENBROT

Sauerrahm, französischer Salat und Meerrettich

SALAME FELINO

Culatello di Zibello, Pancetta Arrotolata

UNSERE EINGEMACHTEN GEMÜSE UND FOCACCINE

LIVE WELL BAR –

NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT

—

UNSERE GUACAMOLE

Avocado, eingelegte Gurke, Edamame, Dillöl

BURRATINA

Heirloom-Tomate, grünes Tomatendressing

GEMÜSE- UND KRÄUTERTARTAR

Quinoa, Senfdressing

BLÄTTER UND FLORA

Dressings, unsere Oliven, Samen

NATÜRLICH

Kürbis & seine Samen – Artischocken –

Sellerie – Gurken

ITALIENISCH & FRANZÖSISCH

—

RISOTTO MIT TERAN UND TRÜFFEL

Carnaroli-Risotto, lokale Haselnüsse, Teran

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

Schwarzer Wintertrüffel aus Istrien, gereifter

Parmesankäse

BOUILLABAISSE

Steinfisch und Schalentiere, Safrankartoffeln,

Fenchelsauce Rouille, Croutons

HEISSE CARVING-STATION

—

CÔTE DE BOEUF

Trüffel, Kartoffelpüree, glasiertes Baby-Gemüse,

Béarnaise

LACHS WELLINGTON

Lachsfilet, Spinat, Blätterteig, Champagne-Beurre-Blanc

LOKALE TÖPFE UND BEILAGEN

DIE TRADITIONELLE LOKALE MANESTRA –
mit getrocknetem Schweinefleisch
JOTA – Bohnen, Sauerkraut & Steckrüben
SPECCATINO VOM LOKALEN RIND – mit Trüffeln und
geschmorten Schalotten
SARMA – wie es die Tradition vorsieht
BLUMENKOHLGRATIN – Veli Jože und Thymianbrösel
NEUE KARTOFFELN – Confiert, mit Bacon-Lardons

FRANZÖSISCHER, ITALIENISCHER & LOKALER KÄSE

GORGONZOLA
Feigenmarmelade, Cracker
COMTÉ
Walnüsse, Kaffeehonig, Schwarzbrot
MIMOLETTE
mit gereiftem Balsamicoessig
BLUE 69
mit pochierter Birne in Gewürzen
TALEGGIO
Karamellisierte Birnen, Rotweinreduktion
36 MONATE GEREIFTER PARMIGIANO REGGIANO
TUROŠ
VELI JOŽE
LIČKA BASA

KÖSTLICHKEITEN

SCHALEN MIT FRISCHEN FRÜCHTEN,
GEDÜNSTET & MASCARPONE
KEKSE
Dulce, Zimt und Ceylon
OPERA-TORTE
HONIGBLÜTE & POLLEN
Crème Brûlée
BABKA
PECAN-PIE MIT VANILLE
APFELLIEBE
SCHOKOLADE MIT GERÄUCHERTEM SALZKARAMELL

EINE KINDHEITSREISE

LASAGNE WIE BEI MAMA
Geschmortes lokales Rindfleisch,
leichte Käse-Béchamelsauce
HÄHNCHEN-SPIESSE
Geröstete Karotten, Honigglasur & Süßkartoffelpüree
PUTENFLEISCH & ZUCCHINI
Ein leichter Eintopf mit gedämpftem Reis