

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 PRO-
SCIUTTO
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
Walnusse, 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, Honiggglasur & Süßkartoffelpüree
PUTENFLEISCH & ZUCCHINI
Ein leichter Eintopf mit gedämpftem Reis