A GRAND CELEBRATION

Silvester Buffet-Dinner

LAUREL & BERRY RESTAURANT
31.12.2026. / GRAND PARK HOTEL ROVINJ

KALTE VORSPEISEN

—

Luftgetrockneter Rohschinken aus Istrien,
Ricotta aus Kuhmilch
Luftgetrockneter Rohschinken aus Drniš,
marinierte Oliven, Olivenöl
Slawonischer Kulen, Salzlakenkäse, Paprikacreme
Im Brotteig gebackener Schinken, frischer Meerrettich
Cremiger Stockfisch, knusprige rote Zwiebeln, Olivenöl
Gesalzene Sardellen, Brioche, Butter,
sonnengetrocknete Tomaten
Sardinen in Savor-Marinade
Ausgewählte Käsesorten regionaler Produzenten

LIVE-STATION – ROHE SPEZIALITÄTEN

—

Thunfisch-Sashimi, Sojasauce, Wasabi
Wolfsbarsch-Carpaccio, Emulsion aus Honig,
Zitrone und Olivenöl
Austern, Forellenrogen, Mignonette
Kalt geräucherter Lachs, Rogen, Sahne

WARME VORSPEISEN

—

Traditionelle Kichererbsensuppe
Čobanac – traditioneller slawonischer Fleischeintopf
Adriatisches Tintenfischragout, geröstete Polenta
Oktopustentakel nach Peka-Art gegart, Röstkartoffeln
Seeteufel Wellington, Garnelen, Petersilie, Blätterteig,
Champagner-Beurre-blanc
Kapaunsauce, hausgemachte Kartoffelgnocchi
Fuži (istrische Nudelspezialität) mit Trüffeln
Boškarin-Rinderbäckchen in Teranwein
Im Ganzen gebratener Schweinerücken,
junge Kartoffeln
Gebratene, mit Orangensaft glasierte Putenbrust,
Selleriepüree
Lammkarree, frische Minze

AUS UNSERER BÄCKEREI

—

Poljica Soparnik
Kürbisstrudel
Štrukli
Međimurska Gibanica
(traditioneller Schichtkuchen aus Međimurje)

SALATKREATIONEN

—

Russischer Salat
Rote Bete, Salzlakenkäse, Walnüsse,
eingelegte Schalotten
Fenchelknolle, Orangensaft, Orangenfilets
Coleslaw
Radieschen, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Sellerie

SALATE

—

Gemischte Blattsalate, Zitronenemulsion
Babyspinat, geröstete Zitronenspalten
Weißkohl
Tomaten
Frische Gurken

SÜSSE GENÜSSE

—

WEISSE SCHOKOLADE, KIEFER & CRANBERRY
Mousse von weißer Schokolade, Cranberry-Hibiskus-Kern, Financier mit gebräunter Butter und Kiefernnadeln, Limettenge

KASTANIE & WHISKEY
Kastaniencreme, Whiskey-Karamell, Buchweizen-biskuit, Pekannuss-Pralinencreme

SCHWARZER SESAM
Creme aus schwarzem Sesam, Yuzu, Mandelbiskuit, Mandarinengel

TARTE TATIN 2.0
Apfel, Karamell, Tonkabohnen-Crémeux, Calvados

SCHOKOLADE 70
Dunkle Schokoladencreme, Himbeeren, Brownie

ZITRUSFRÜCHTE
Mascarpone, Clementinen-Chutney, Dacquoise, Olivenöl

EINE GENUSSREISE ZURÜCK IN DIE KINDHEIT

—

LASAGNE, WIE VON MAMA GEMACHT
Geschmortes regionales Rindfleisch, leichte Käse-Béchamelsauce

HÄHNCHENSPIESSE
Gebratene Karotten, Honigglasur und Süßkartoffelpüree

PUTENFLEISCH & ZUCCHINI
Leichtes Putengulasch mit gedämpftem Reis