ERMITAGE
GSTAAD-SCHÖNRIED
Wellness- & Spa-Hotel

Buffet de Noël
24.12.2018

SOUPE FESTIVE

Soupe de fenouil et d'oranges accompagnée de fruits de mer frits

BUFFET D'ENTRÉES

Buffet de salades

Parfait de salsifis dans un manteau de courgettes sur vinaigrette aux poivrons

Variation de poissons fumés à la crème de raifort
Salade d'avocats aux crevettes dans une pâte feuilletée, sauce cocktail
Roulades de turbot accompagnées d'une vinaigrette de poivrons et de pommes de terre
Saumon Bellevue à la crème de concombres

Galantine de volaille au chutney de figues
Tartare de veau à la truffe accompagné de fromage "Belper Pfefferknolle"
Jambon de Parme et cocktail de melon

PLATS PRINCIPAUX DE NOTRE STATION DE FRONT COOKING

Brochettes de légumes grillés
Choux de Savoie à la crème
Tomates farcies aux épinards et au mascarpone
Gratin de poireaux et de pommes de terre
Risotto aux bolets servi dans une meule de fromage

Bar entier en croûte de sel à l'huile d'olive Ermitage
Filet de saumon et légumes racines cuit en papillote sur le grill

Gigot d'agneau revêtit d'une croûte aux herbes accompagné de son jus
Jambonneau en pâte à pain et moutarde de Saanen

BUFFET DE FROMAGES SUISSE ET SES GARNITURES

BUFFET DE DESSERTS

Riches buffet de desserts
avec des créations de pâtisserie chaudes, froides et gelées

CHF 120.--