

**19.30 UHR Silvester Prosecco Apero & amus bouche im foyer**

\*\*\*

## VORSPEISEN

THAILANDO TOP APPETIZERS

Warme & kalte Köstlichkeiten vom Thai- & Genussbuffet

*Appetizer & Salad buffet from our Natural & Style Cuisine*

*Buffet di Antipasti ed insalate da il nostro cucina naturale*

\*\*\*

## HAUPTGERICHT AUS DER THAI KÜCHE

PHAD NAM MUN HOY NEAU | Rindsfleisch Streifen

mit Thai Gemüse an Austernsauce

*Slices of beef with Thai vegetables on oyster sauce.*

*Sminuzzato di manzo con verdure thailandesi e salsa di ostriche.*

und | and | e

PREOW WAAN GAI | Gebackene Poulet-Brust Stücke

Und süsssaure Sauce mit Zwiebeln & Tomaten

*Fried chicken with sweet & sour with onions & tomatoes.*

*Petto di pollo fritto con salsa agrodolce con cipolle & pomodori.*

und | and | e

GANG KIEW WARN GAI | Grüner Thai Curry

mit Hähnchenstreifen & Basilikumblätter

*Green Thai curry with slices of chicken & basil leaves.*

*Curry verde thailandese con sminuzzato di pollo & basilico.*

und | and | e

KAOWPHAD GOONG SOD | Riesenkrevetten

*Tiger prawns | Gamberoni*

und | and | e

PHAD PAK RUAMMIT | Thailändisches Wok Gemüse

*Fried Mixed vegetables | Verdure miste dal wok*

und | and | e

KAOW PHAD | Reis

*Rice | Riso*

oder | or | o

## HAUPTGERICHT AUS DER GENUSSKÜCHE

Filet vom Angusrind mit Rotweinschalotten, Fingerkarotten & Risotto

*Filet of Angus Beef fried with red wine shallots, carrots & risotto*

*Filetto di manzo Angus in salsa al vino rosso, carote & risotto*

\*\*\*

## DESSERT

Exotisches Art & Genuss Dessertbuffet | Käse

*Exotic Art & Genuss dessert buffet | Exotic Art & Genuss dessert buffet*

\*\*\*

**24.00 UHR ANSTOSSEN – HAPPY NEW YEAR!**

**01.00 UHR FOR A MIDNIGHT TREAT: TRY THE HOT CHILLI SOUP**

**BIS 02.30 UHR MUSIC THROUGH THE NIGHT – LIVE MIT HANSI & VERENA**

**4- GANG FESTTAGSMENU**

**ERWACHSENE**

**175.00**

**JUGENDLICHE [bis 12 Jahre]**

**75.00**