



Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys und sein Team servieren zum Anlass
des 20. Geburtstages der Bailliage Sachsen-Anhalt
ein Menü aus 3 klassischen Gängen.

Champagner - Empfang
mit Kleinigkeiten aus der Landhaus-Küche

Landhausbrot mit Salzbutter

getrüffelte Consommé unter der Blätterteighaube

Rinderfilet Rossini

Gefüllte Crêpes Suzette mit Vanilleeis