

Silverstermenü 2015

Ab 19:00 Uhr Empfang
Sektcocktail „New Years eve“
Kleine Näscherlein



Menübeginn ab ca. 20:00 Uhr

Carpaccio vom gelben Rettich in Wasabi-Vinaigrette
Salat von roten Linsen und in Sesam und Soya marinierter Thunfisch

Cremesuppe vom Atlantik-Hummer mit Petersilienwurzelflan

Skrei (Winterkabeljau) auf schwarzen Nudeln
und Weißwein-Butter-Safransauce

Medaillons vom Rinderfilet im Speckmantel gebraten
auf Steinpilzrahmsauce und roter Zwiebelmarmelade
tounierte Gemüse im Körbchen und Kartoffel-Pilzroulade

Süße „Blau-Goldige 5 vor 12“ Silvester-Dessertvariation
lassen Sie sich überraschen...

Um 24:00 Uhr stoßen wir gemeinsam auf das Neue Jahr an und tanzen den obligatorischen Wiener Walzer. Danach kann auf der Terrasse „geballert“ werden. Dazu servieren wir eine Feuerzangenbowle und Berliner Pfannkuchen.

Wer dann noch Lust hat das Tanzbein zu schwingen kann dies gerne in lockerer Atmosphäre bei Musik „aus der Dose“ in unserem Veranstaltungsraum tun.

Um 1.00 Uhr servieren wir noch eine deftige, pikante Gulaschsuppe

Wir wünschen Guten Appetit und einen grandiosen Start in das Neue Jahr

Für alle o.g.Leistungen 65,00 € p. Person