



Silvestermenü 2018 im Landhotel Waldhaus

Gruß aus der Küche
Shot vom Hokkaido-Kürbis

Erster Gang – Servierte Vorspeise

Geflügellebermousse im Baumkuchenmantel
Praline von der Ochsenbacke im Engelshaar auf Rotkohl Tatar
Wildhasenterrine mit Sellerie-Apfelsalat und Walnüssen
Prinz-Regenten Torte von geräuchertem Lachs

Zweiter Gang

Mediterraner Kartoffelstampf mit gebratenem Seeteufel

Dritter Gang

Tranchen vom Rinderfilet rosa gebraten mit Portweinglace Kartoffelstrudel und Wintergemüse
Oder
Perlhuhnbrust mit Gänseleber, Steinpilzen und Kräutern
bunter Mangold und Kartoffelstrudel

Vierter Gang

Dessert-Teller „St. Silvestre“



Unsere vegetarisches Silvestermenü

Gruß aus der Küche mit
Shot vom Hokaido Kürbis

Erster Gang – Servierte Vorspeise

Karamellierter Ziegenkäse
Indisches Kartoffel-Blumenkohlcurry im Glas
Gemüse im Reisblatt mit Koriander und Minze
Ofenwarme vegetarische Quiche

* * *

Zweiter Gang

Pasta mit Trüffel

* * *

Dritter Gang

Variationen von gefülltem Zucchini-Tomate und Kürbis

* * *

Vierter Gang

Dessert-Teller „St. Silvestre“



Auf was wir Sie noch aufmerksam machen möchten:

Einlass : 18:00 Uhr im blauen Löwen

Beginn: 18:30 Uhr im blauen Löwen

Der Preis für das Menü beträgt pro Person € 77,50

Folgende Leistungen sind in diesem Betrag enthalten:

Exklusives 4-Gang Gala Menü

Tanzmusik

Mitternachtssnack

Buntes Feuerwerk

Ein Cocktail pro Gast ist im Preis inbegriffen

Ein Glas Sekt pro Person um das Neue Jahr zu Begrüßen

Von 23:00 Uhr – 01:00 Uhr eröffnen wir unsere Cocktailbar und servieren Ihnen ausgewählte
Klassiker