airbrau
unfiltriert

Silvester

FESTLICHES 5-GÄNGE-SILVESTERDINNER

Amuse-Bouche, Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang und Dessert
Zudem: DJ Morange, Mitternachtshighlight, Fotobox & Tombola





Brotkorb | Sauerteigbrot | aufgeschlagene Butter mit Fleur de Sel

MENÜ KLASSIK

Amuse-Bouche
Oktopus | Ricotta-Zitronencreme | Tomatengel

Pastete vom Reh
Rehfilet | Pinienkerne | lauwarme Wildpraline | Rote Bete-Crunch | Johannisbeer-Feigenmarmelade | Feldsalat | Walnussvinaigrette

Ravioli
Kürbis | Curry | Spinat | Cashewbutter

Sorbet von der korsischen Clementine
Silberflocken | Prosecco

Ochsenbacke *vom Murnau-Werdenfelser*
Cassis-Jus | Steinpilz-Kartoffeltörtchen | gegrillte Karotte

Geflämmter San Sebastian Cheesecake
Glühweinbirne | knuspriger Florentiner-Crunch

MITTERNACHTSIMBISS

Hausgemachte Gulaschsuppe
Kartoffel | Paprika

Vegane Kartoffelsuppe
Wurzelgemüse | Schnittlauch

Käsebrettl mit heimischen Käsesorten

Hausbrot | Brezen

Alternativ steht Ihnen auch ein rein pflanzliches Menü zur Auswahl. Plant based / vegan

PREIS PRO PERSON ALL INCL.* p.P. 165,00 € brutto

EINLASS: 17:30 UHR | BEGINN DES DINNERS: 19:00 UHR | ENDE: 02:00 UHR

Inkl. Aperitif, Softgetränke, Wein, Bier & Mitternachtsprosecco | Wasserkaraffen auf dem Tisch | kostenlose Fotobox | Tombola

*ausgenommen Spirituosen, Champagner, Longdrinks

