

Silvester 2017 in der Almhütte

Menue

Leberpastete und Rillettes von der Ente
Lachstatar mit Apfelmeerrettich
Geräucherte Forelle und Preiselbeercreme
Salami Spinacci und Balsamico - Zwiebeln
Serranoschinken und Landjäger
Bergkäse mit marinierten Feigen und Birnensenf
Obatzda „klassisch“, Radi und Cornichons
Frisches Holzofenbrot



Kalbsfilet auf Rahmwirsing
Perlhuhnbrust mit Blattspinat
Scampis und Rosmarinkartoffeln
Sauce Bernaise



Dessertvariation und Käse von der Etagère



Currywurst nach Mitternacht

Die Speisen werden jeweils für die komplette Reservierung
auf dem Brett`l oder in der Pfanne serviert.

Getränkeauswahl

Augustiner Hell
Erdinger Urweisse



Cava de la Vega
Villa Bürklin Cuvée, Dr. Bürklin Wolf, Pfalz
Cerasuolo Rosé, Weingut Farnese, Abruzzen
Azabache Crianza, Vinedos de Aldeanuev, Rioja



Tafelwasser -still und sprudel-
Apfel-, Rhabarber- und Orangensaft
Pepsi, Mirinda und 7up
Espresso und Cappuccino



24.00 Uhr
je 1 Glas Champagner Piper & Heidsieck
Pfannkuchen



Musik mit DJ Acki

Beginn um 19.00 Uhr
Ende um 02.00 Uhr

pro Person 125,00 €

- Änderungen vorbehalten -