

Sab

K R U S T E

restaurant & bar

Silvester-Menü

Hausgemachte Tagliatelle mit weißen Trüffeln aus Alba

*

« Hot-Pot » Asiatisches Fondue :

Fleisch-Variante mit Rinderfilet, Perlhuhn und Kalbsfilet

Oder

Fischvariante mit Thunfisch, Jakobsmuschel, Gambas und Heilbutt

Oder

Fisch- und Fleischvariation

Dazu reichen wir hausgemachte Dips wie Tomaten-Minz Salsa, Avokado-Dip, Mango-Chilli Relish, Teriyaki-Soße und Basmati-Reis

*

Warmer Valrhona Schokoladen-Kuchen mit Madagaskar Vanille Eis

„Wenn das alte Jahr erfolgreich war, dann freue dich aufs Neue. Und war es schlecht, ja dann erst recht.“ (Albert Einstein)

Sab

K R U S T E

restaurant & bar

Getränkepauschale:

- # 1 Glas Champagner Brut, Herve Malraud oder 1 Glas hausgemachter Tagesaperitif
- # 2015 Riesling Altenberg, Willems und Willems, Saar
- # 2010 Salento, Cantina de Falco, Apulien aus der 5 Liter Magnum
- # 1 Glas rosé Champagner um 00.00 Uhr

In der Getränkepauschale sind Wein, Wasser, Bier, Kaffee und alkoholfreie Getränke unbegrenzt inbegriffen

Preis für Menü und Getränke: € 165,-

Beginn: 19.00 Uhr

Alle Jahre wieder und immer gut:

Zeigen wir Euch „Dinner for one“ auf unserer Leinwand

Wir freuen uns auf einen entspannten und lustigen Jahresausklang mit Euch !!!

„Vergiß nie, dass das Leben kurz ist, also breche nie die Regeln. Vergebe schnell, Küsse bedächtig, liebe ehrlich, lache oft und lass NIEMALS zu, dass du das Lachen verlierst!“