

Silvestermenü 2009-2010

1 Glas Cremant als Aperitif

Gebratenes Meerwolffilet mit orientalischem
Süßkartoffelpüree
und Walnuss-Kerbel-Pesto

Petersilienwurzelschaumsuppe
mit Wildsalamistreifen und Croûtons

Winterliche Blattsalate
mit gerösteten Kernen

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit einem Bohnen Potpourie
dazu mediterrane Kartoffelkrapfen

Silvester Dessertüberraschung

Verschiedene Canapees als Mitternachtsimbiss
und 1 Glas Sekt von Deutz und Geldermann

€ 65,00 pro Person

Preis incl. Cremant, Sekt und Mitternachtsimbiss

Servicebeginn 19.00 Uhr

Gerne reservieren wir Ihren Tisch

Übrigens, eine nette Geschenkidee zu Weihnachten

Hotel Gasthof zum Sternen Staufenberg

Familie Ulrich

07224/3308

www.sternen-staufenberg.de

Freuen Sie sich auf unser

Silvestermenü 2018-2019

1 Glas Cremant als Aperitif

Gebratenes Doradenfilet
mit destrukturierter Frühlingsrolle,
Koriander und Erdnußcreme

Kraftbrühe vom heimischen Wild
mit dreierlei Klößchen (Trüffel, Wacholder, Preiselbeeren)

Bunte Wintersalate mit Kräuterdressing
und gerösteten Kernen

Gebratene Perlhuhnbrust mit Feigenjus,
winterliches Gemüse, Rosmarin-Polentaschnitte

Kürbisküchlein mit Sauerkirscheis

Quiche als Mitternachtsimbiss
und 1 Glas Sekt von Schloss Affaltrach

€ 79,00 pro Person

Preis incl. Cremant, Sekt und Mitternachtsimbiss

Der Abend wird musikalisch begleitet und lädt zum Tanzen
ein. Wir freuen uns auf Sie!

Servicebeginn 19.00 Uhr

Gerne reservieren wir Ihren Tisch

Übrigens, eine nette Geschenkidee zu Weihnachten

Hotel Gasthof zum Sternen Staufenberg

Familie Ulrich

07224/3308

www.sternen-staufenberg.de