



hasenstrick

hotel • restaurant • flugplatz

Silvester 2011 - Gala-Menu



Begrüssungs-Aperitif
und Amuse-Bouche

Kalbs-Crème mit Kräuter-Croûtons
nach Art der Stäfner Rebleute

Duett von
Seeteufel und Jakobsmuschel
Champagner-Sauce mit Zitronengras
aromatischer Basmati-Reis

Sorbet von roten Trauben
abgerundet mit Feigen-Limoncello

Rindsfilet Wellington
vom schottischen Hochland-Rind mit Kräuter-Béarnaise
frisches Wintergemüse
hausgemachte Williams-Kartoffeln

Hasenstrick-Dessert St.-Silvester

Fr. 148,00

inkl. Live-Musik & brillantem Neujahrsfeuerwerk



ab 00.30 Uhr

als Stärkung zum Tanz ins Jahr 2012

Käse-Arrangement
mit hausgemachten Dattel- und Feigen-Brötchen

Fr. 24,50



hasenstrick

hotel • restaurant • flugplatz

Silvester 2011 - Gala-Menu Vegetarisch



Begrüssungs-Aperitif
und Amuse-Bouche

Riesling-Crème mit Kräuter-Croûtons
nach Art der Stäfner Rebleute

Carpaccio von Mango & Zucchetti
mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl
und mit frischen Kräutern
Blattsalat-Bouquet mit Himbeerdressing

Sorbet von roten Trauben
abgerundet mit Feigen-Limoncello

Pie mit Waldpilzen und bunten Gemüsen
mit französischer 'Beurre blanc'
grillierte Kirschtomaten im Parmesan-Körbchen
hausgemachte Williams-Kartoffeln

Hasenstrick-Dessert St.-Silvester

Fr. 128,00

inkl. Live-Musik & brillantem Neujahrsfeuerwerk



ab 00.30 Uhr
als Stärkung zum Tanz ins Jahr 2012

Käse-Arrangement
mit hausgemachten Dattel- und Feigen-Brötchen

Fr. 24,50