

Silvester 2017

Ab 19:00 im Restaurant:

31. Dezember 2017 – Ein Jahr endet in feierlicher Atmosphäre mit Kerzenlicht, kulinarischer Auswahl, Ambiente, Musik und Feuerwerk, Shuttle Service inklusive! Feiern wir ausgiebig und freuen uns auf 2018!

Menue

Gruß vom Küchenteam

Graved Lachs – Avocado Praline mit Wachtelei im Salatnest

Sepia Spaghetti mit Jakobsmuscheln und Hummerschaum

Steinbutt mit Kürbisstrudel, Kernöl und Hibiskus-Chili-Balsamico

Süppchen von der blauen Orchidee mit Champagner Sorbet

Rinderfilet und Ochsenschwanz auf getrüffelter Polenta und gebackener Zucchini-Blüte

oder

Gefülltes Wildschweinkotelett mit Cranberry-Sauce und Maronen-Sellerie-Püree

oder

Gebackene Zucchini-Blüte auf Blattspinat mit weißem Trüffelschaum

Mozartkugel mit Himbeer-Chili Sorbet in der Schokoblüte

**** !!! Um 0.00 Uhr!!! ****

*Feuerwerk auf der Terrasse am See
danach*

*Gerstensuppe mit Geräuchertem
Ausklang oder Tanzen mit DJane Celia im Bootshaus
Käse am Buffet zur späten Stunde*

Preis

Pro Person € 89,00

Wegen begrenzter Platzanzahl Reservierung notwendig, Shuttle Service nach Verfügbarkeit

*Waldhaus Deininger Weiher, Deininger Weiher 4, 82064 Straßlach-Dingharting,
Telefon: 08170 - 99 87 00, Fax: 08170 - 99 87 010,
www.waldhaus-deiningerweiher.de
E-Mail: info@waldhaus-deiningerweiher.de*

Silvester 2017

Ab 19:00 Uhr im Bootshaus:

Am 31. Dezember 2017 – Fröhlicher Jahresausklang mit großzügiger Speisenauswahl am Buffet, musikalischer Untermalung und Tanz mit DJane Celia
Freuen wir uns auf 2018!

Buffet

VORSPEISEN

Baby-Oktopus Salat al Balsamico
Lachs Bellevue mit Orangen-Safran Dip
Antipasti von Gemüse mit Pesto
Quinoa-Salat mit Avocado und Kresse
Geräucherte Entenbrust mit mariniertem grünem Spargel
Thunfisch-Tatar auf Wakame-Sesamsalat, Wachtelei, Forellenkaviar
Wildpastete mit Cumberland Sauce und Waldorfsalat

HAUPTSPEISEN

Dry Aged Rinderlende mit Rotwein-Schalottensauce, Kartoffelgratin und
kross gegrillte Gemüsestreifen
★
Dorade in der Salzkruste mit Pestokartoffeln und Artischocken-
Fenchelgemüse
★
Gefüllte Pilznocken mit grünem Spargel und Trüffelbutter

NACHSPEISEN

Christstollentiramisu im Glas mit Glühweinbirne
Marmoriertes Schokoladenmousse im Glas mit frischen Himbeeren
Süppchen von der blauen Orchidee mit Champagner Sorbet
Nougatknödel mit Pistazienbrösel und Vanilleeis
Exotischer Fruchtsalat
Später: Auswahl an Bergkäse mit Trauben, Nüssen und Senfsaucen

*** !!! Um 0.00 Uhr!!!***

Feuerwerk auf der Terrasse am See
danach
Gerstensuppe mit Geräuchertem

Buffetpreis mit Mitternachtssuppe und Käseplatte, Programm und Shuttle
Service nach Bestellung und Verfügbarkeit

Pro Person € 89,00

Wegen begrenzter Platzanzahl Reservierung notwendig

Waldhaus Deininger Weiher, Deininger Weiher 4, 82064 Straßlach-Dingharting,
Telefon: 08170 - 99 87 00, Fax: 08170 - 99 87 010,
www.waldhaus-deiningerweiher.de
E-Mail: info@waldhaus-deiningerweiher.de