

Silvestermenü für den 31.12.2010

Empfangscocktail

Amuse Gueule

*Nockerl vom Graved Lachs an einer
Senf-Dill-Melange und Jourgebäck*

*In Butter geschwenkte Steinpilzravioli auf
Gemüestroh und Trüffelöl*

*Broccolicremesüppchen mit Garnelen,
Schwarzbrotwürfeln und Sahnehäubchen*

*Tournedos vom heimischen Rind, an einer
Madagaskar-Pfeffersauce,
dazu Kartoffelschiffchen gefüllt mit
Basilikumschaum und Bohnen im Speckmantel*

*Hausgemachtes Cappuccino-Eis mit Schokobohnen
und Turitellaflöte, fein garniert*

Preis pro Person inkl. Berg und Talfahrt 46,00.- €

Kinder inkl. Berg und Talfahrt 29,00.- €

Auffahrt mit der Diasbahn ab 19 Uhr.

Ab 20 Uhr Ausgabe (einheitlich) des Silvestermenüs

!!!! Wir bitten um pünktliches Erscheinen !!!!