

Das Silvester Party-Programm im Berghotel Johanneshöhe 2015

31.12.2015 (Kommentare: 0)



Alles Tanzbar

DJ Jost Becker legt auf!

In unserer Disco können Sie unbeschwert nach dem Essen bis in das neue Jahr hinein das Tanzbein schwingen. Sie wünschen sich einen Titel? Kein Problem - einfach mit dem DJ sprechen - fast alles ist machbar 8-).

Hier alle weiteren Info:

<http://www.johanneshoehe.de/restaurant/silvester.html>

Das Programm Silvester 2015:

zum Empfang ab 19:00 Uhr:

Empfangsbar mit Sekt & Co.

Auftakt - gegen 19:30 Uhr - serviert am Tisch:

Süppchen | Hokaido | Chili | Zimt | Stevia | Mandelmilch | vegan - aber trotzdem lecker

Vorspeisen - Buffet:

Austern | Fines de Claire

California Rolls | Gänsefleisch | Alge | Wasabi | Reis | Ingwer | Sojauce

Ziegenkäse | scharfe Salatgurke | Schnittlauch | schwarze Waffel | Quinoa

Pulpo | Paprika | Zwiebel | Kräuter | Knoblauch | Olivenöl

Kartoffel Tortilla | Lachstatar | Forellenkaviar | Peperoni | Oliven | Schmand | Grünes

Mixed Salad | 2 Dressings | Öle & Essige | Croutons | Knusper | Knalle | Nüsse

Hauptgang - Buffet:

Surf 'n Turf | Rinderroulade | Hummerkrabben | Sauce Rouille

Lammstrudel | Tomate | Schalotten | Pfefferminze | Butter | Rotweinsauce

Brust & Keule | Schwarzfederhuhn | Morchel | Rote Zwiebel | Riesling | Obers

Lachs & Lotte | schwarze Quinoa | Avocado | Tomatenfleisch | Knoblauch | Holzkohle

Kartoffeln | knusprig in Kräutern angebraten | als Gratin in Lavendelrahm

Tabouleh | Cous Cous & Hirse | Rosine, Nuss & Co.

Nudeln | Kekskrümel | Knoblauch | Basilikum

Nachtisch - Buffet:

Petit Fours

Mousse au Chocolat noir

After Eight Panna Cotta

Catalana

Frische Früchte & Schokoladenfondue

Brie de Meaux

nach Mitternacht:

Chili con venado

Preis pro Person inklusive Empfangsbar: 80,- EUR

Getränke werden separat berechnet...

