

# EINE KULINARISCHE REISE AN SILVESTER ABEND

**Lassen Sie sich von unserem faszinierenden Konzept  
für diesen besonderen Abend überraschen:**

Wir beginnen den Abend mit Ihnen am wärmenden Feuerkorb, funkelnden  
Lichterfackeln mit Champagner Aperitif und Häppchen in der Winter-Lounge.

Danach finden Sie Ihren reservierten Tisch in unserem festlich dekorierten  
Wintergarten, wo wir Ihnen ein kulinarisches 5 Gänge Menü servieren werden.  
Um Mitternacht begrüßen wir zusammen mit Ihnen und einem Glas Sekt das neue Jahr.  
Anschließend dürfen Sie sich von unserem kleinen Feuerwerk verzaubern lassen  
Unsere Küchen- und Servicecrew werden Ihnen an diesem Abend genussreiche Stunden  
bereiten und all Ihre Sinne ansprechen.

---

## MENÜ

### SARDISCHE BROTSALATHERZEN

krosser Bacon | Parmesan | Praline von der Kalbshaxe

### CURRY KOKOSCREMESUPPE

Yakitori Hähnchenspieß | Sesam

### PULLED BEEF | SIRLOIN AUS DEM DRY AGER

Selleriepüree | Humus | gegrillter Rosenkohl

### WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

Eispralinen | Mango Papaya Relish | Kürbiskerne | Granatapfel

### REGIONALE BIO-KÄSE „Schwäbische Alb“ VOM BÜFFET

Hayinger Albkäse | Wacholderkäse | Hohensteiner Rotkäse  
Hohensteiner Albkäse | Hohensteiner Büffel Rendez-vous  
Mutschli und Brie vom Alt-Schulzenhof in Hayingen  
Feine Auswahl von Früchtesenf und Brot

### MITTERNACHTSEKT & FEUERWERK

Dienstag, den 31.12.2019 | Beginn um 18:45 Uhr

Preis pro Person Euro 94 (Bezahlung Bar oder per EC Karte)

inkl. Champagner Aperitif, Fingerfood, 5 Gang Menü, Mitternachtssekt & Feuerwerk  
Tischreservierung unter Tel. 07123 / 9780-0 oder Email: [info@hotel-metzgerei-roessle.de](mailto:info@hotel-metzgerei-roessle.de)