

inklusive Getränke*

SILVESTERBALL



Silvesterballpauschale

Tanzen Sie am 31.12.2019
im Hotel Alt Lohbrügger Hof ins Neue Jahr!

Große Tanzfläche mit Bühne
Tanzmusik mit DJ Manuel
Aperitif zum Empfang
Silvester Gala Buffet

Inklusiv-Getränkepauschale* (siehe Rückseite)
24:00 Uhr Berliner & Café, Espresso & Cappuccino
Kleines Mitternachtsbuffet
& viel, viel Tanz

€ 124,90 pro Pers. inklusive Getränkepauschale*
Einlass ab 19:00 Uhr

Spielzeit der Musik bis 2:00 Uhr

Karten sind im Vorverkauf im Hotel erhältlich
Um festliche Abendgarderobe wird gebeten

Hotel Alt Lohbrügger Hof e.K. Inhaber: Jan-Hendrik Ohl Leuschnerstraße 76 D-21031 Hamburg
Tel: +49 40 739 600-0 Fax: +49 40 739 0010 Email: hotel@altlohbrueggerhof.de www.altlohbrueggerhof.de

inklusive Getränke*

Alt Lohbrügger Hof

HAMBURG

SILVESTER GALA BUFFET 2019

Suppe

Getrüffelte Parmesansuppe mit Topinamburchips

Kalte Vorspeisen

Lachswürfel auf Frankfurter Grüner Sauce

Bündnerfleisch mit Birne und Brezel

Geräucherte Entenbrust mit Linsen und Feige

Kürbis – Quinoa - Taler auf Roter Bete -Vegan-

Serrano Schinken mit Melone

„Fisch-Platte“

Rauch-Lachs im Crepemantel und Creme Fraiche, Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Salatbuffet: Blattsalate, Rohkost, Kerne und diverse Dressings

Angemachte Salate:

Piemont Reis mit Granatapfel, Spinat, Frühlingszwiebel und Feta

Bulgur mit Lamm, Petersilie, Minze, Dattel und Tomate

Fenchel mit Nudel, Walnuss, getrocknete. Tomate und Kürbis -Vegan-

Antipasti: Eingelegtes Gemüse, Tomate und Mozzarella mit Basilikum

Warme Hauptgänge

Geschmorte Rehkeule in Preiselbeerjus

Kalbstaftelspitz im Steinpilz-Gemüse-Fond

Filet von Wolfsbarsch und Petersfisch auf Fenchelgemüse

Trüffelravioli und geräucherten Scamorza

dazu:

Kartoffelgratin, geschmorter Tomatenreis,

Risottobällchen auf mediterranem Gemüse und Gemüseauswahl

Kleine Kartoffel-Spinat-Knödel in Nussbrösel auf Pilzgulasch -Vegan-

Pikanter Reis in Tomaten-Gemüse-Sud -Vegan-

Internationale Käseauswahl, Verschiedene Brot-Baguette-Sorten, Butter

Dessert

Frisches Obst aus der Etagere, Schokoladen Variation:

Schokomousse, Half backed Cake, Pralinente, weiße Schokoladencreme, Apfel-Mandel-Strudel mit Ingwer und Zimt -VEGAN-, dazu Vanillesauce, Internationale Käseauswahl

*SILVESTERBALL GETRÄNKEPAUSCHALE

Die Inklusive-Getränkepauschale beinhaltet die folgenden Getränke
in der Zeit von 19:00 Uhr bis 02:00 Uhr:

Rot- und Weißwein, korrespondierend zum Essen

Hausekt „Alt Lohbrügger Hof“

Biere vom Fass, Weizen Flaschenbier (Hell, Dunkel & Alkoholfreie)

Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser, Coca Cola, Orangen- und Zitronenlimonade

Filterkaffee, Espresso, Cappuccino und Tee

SILVESTERMENÜ



2019 / 2020

Wählen Sie vorab eins unserer 4-Gang-Menues
und genießen Sie den Silvesterabend in unserem Restaurant
von 18:00 bis 22:00 Uhr bei stilvollem Ambiente!

Karten sind im Vorverkauf im Hotel erhältlich
Eine rechtzeitige Reservierung wird empfohlen
Um festliche Abendgarderobe wird gebeten

Hotel Alt Lohbrügger Hof e.K. Inhaber: Jan-Hendrik Ohl Leuschnerstraße 76 D-21031 Hamburg
Tel: +49 40 739 600-0 Fax: +49 40 739 0010 Email: hotel@altlohbrueggerhof.de www.altlohbrueggerhof.de

SILVESTERMENUE 2019

im Restaurantbereich von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

APERITIF zum EMPFANG

VORSPEISE

WACHTELBRUST in NUSSHÜLLE
mit Gelber Bete, Rosenkohl, Nuss, Fingermöhren und Frankfurter Grüner Sauce

* * * *

SUPPE

GETRÜFFELTE PARMESANSUPPE
mit Käse-Hippe und Serrano Schinken

* * * *

MENUE I

TRANCHE vom HIRSCHFILET im MAISPFANNKUCHEN
dazu Kastanienpüree, buntes Bohnenallerlei, Essigzwiebeln und Madeirajus

MENUE II

KALBSTAFELSPITZ –SOUS VIDE GEGART–
mit Wurzelgemüse, Spinat, Kartoffelbällchen, Radieschen, Wasabisauce

MENUE III

FILET vom ST. PETERSFISCH
mit Camargue Reis, Schwarzwurzeln, Grünkohl und Topinambur

MENUE IV

RAVIOLI GEFÜLLT mit TRÜFFEL
auf Ragout von Kräuterseitlingen, dazu Grüner Spargel und geräucherter Scamorzakäse

* * * *

DESSERT

SINFONIE von SCHOKOLADE und NUSS
weißes Schokoladenmousse, Pralinentarte mit Erdnusscreme, Nugat-Parfait, Walnuss-Brownie,
dazu Quitte, Sauerkirsche und Karamell

Menüpreis pro Person

€ 57,90