



Silvester-Menü

Verschiedene Canapés: Lachs, Garnelen-Tandoori, Magret de Canard,
Foiegras mit knuspriger Banane

Trilogie des Meeres: Jakobsmuschel, Krabben,
Hummer und Calamari-Cream & Orangensauce

Tigergarnele mit Rucola-Risotto,
Shimeji & Cantharel-Pilze, Meeresfrüchte-Coulis

Zitronensorbet

Barrosã Kalbfleisch-Tournedos in einem Bett aus grünem Spargel &
Portweinsauce, Blätterteig Hörnchen mit Süsskartoffelmousse
& Kürbis gefüllt

Kastanien - und Baisertörtchen, Birnenbiskuit mit
Feigeneis und Mandelhütchen

Drinks included

Weißer und roter Reserve Wein, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke,
Bier vom Fass und nationale Getränke bis 04:00 Uhr

2019 Champagne "Palmer & Co"

Buffet ab 02:00 Uhr:

*Heiße Schokolade, "Königskuchen", "Grünkohluppe" mit Maisbrot,
Internationaler Käseteller mit Toats,*

31 Dezember 2018

ALÍSIOS HOTEL

★★★★