

Heiligabend 2019

MENÜ

in unseren Restaurants und in der Egerner Alm

Champagnerempfang
mit Fingerfood



Tegernseer Lachsforelle gebeizt mit Avocado,
Joghurt-Gewürz-Eis und Soja-Knusper



Kleine Bouillabaisse mit Langostino,
Jakobsmuschel und Spitzkraut



Hirschkalbsrücken mit Perigord Trüffel,
Petersilienwurzel und Sauce à la Rossini



Flüssige Nougatpraline mit Ananas,
Karamellgelee und Pistazie

175 € pro Person
ohne Getränke



Silvester 2019

MENÜ

in unseren Restaurants und in der Egerner Alm

Champagnerempfang
mit Fingerfood



Gelbschwanzmakrele mariniert mit Honig-Ingwer-Creme
und buntem Rettich



Ausgelöster Hummer mit Blumenkohl-Creme
und Muskatblüten-Nage



Perlhuhnbrust unter der Haut
gefüllt auf Kraut und Sauce béarnaise



Rosa Gebratenes vom Kalb mit Trüffel Terrine
und cremig-knusprigem Sellerie



Weißer Schoko-Champagner-Kugel mit Reiscracker
und Rosé Champagner Eis

380 € pro Person
ohne Getränke



Ab Mitternacht

Austern

Käse

Kleine Backhendl

Gulaschsuppe

