MENÜ

GEDECK
Salzbutter | BIO Sauerteigbrot | Wildsalami
Gartengemüse

-

BEEF TATAKI VOM BIO RINDERFILET
Melanzani | Miso | Eierschwammerl |
Leindotteröl

ODER

HAUSGERÄUCHERTES BIO LACHSFILET
Apfel | Sellerie | Schwarze Nuss | Yuzu

-

STEINPILZCREMESUPPE
Laugenbrezel | Maroni

-

WILDSCHWEIN TORTELLONI
Topinambur | Vogelbeere | Wintertrüffel

ODER

BIO TOPFENGNOCCHI
Steinpilzsauté | Belperknolle | Wildkräuter

-

CONFIERTES BIO SEEFORELLENFILET
Beurre Blanc | Kaviar | Zitronenspinat

ODER

BLACK ANGUS RUMP STEAK
Pommes Duchesse | Hokkaidokürbis |
Sezchuanjus

-

SCHOKOLADE & KERNÖL
Marzipan | Zwetschke | Kürbiskern

-

Käseauswahl vom Brett

KINDER MENÜ

FRITATTENSUPPE
Rindsuppe | Frittaten

-

WIENER SCHNITZEL
Schnitzel vom Kalb | Pommes

-

EISBECHER

INFOS

INKLUSIVE LEISTUNGEN & PROGRAMM

- Apero ab 18:00 Uhr
mit Glühwein & Maroni auf unserer Terasse mit Kaminfeuer

- Serviertes Menü inkl. Gedeck & Käse vom Brett

- Prickelndes Glas zum Anstoßen um Mitternacht am hauseigenen privaten Seezugang mit Kaminfeuer

- Mitternachtssnack

- Musikalische Unterhaltung bis 01:30 Uhr

Dresscode: Festlich elegant

PREISE

€ 248,00
pro Person

€ 348,00
pro Person inkl. Weinbegleitung

€ 98,00
pro Kind inkl. Softdrinks



SEEHOTEL
HUBERTUSHOF

VELDEN