

*Das Team vom Hotel Schönau
wünscht Ihnen
einen guten Rutsch in das Jahr 2024*

Softgetränke

Vilsa Gourmet Mineralwasser
Bad Pyrmontener Gourmet Naturell

Sekt und Wein

Hausmarke Sekt
Alkoholfreier Sekt mit Maracujasaft
Sprizz Aperol, Lillet Wild Berry, Looping
(Johannisbeersaft, aufgefüllt mit Sekt)
Hauswein weiß, Hauswein rosé, Hauswein rot

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero
Orangen - und Zitronenlimonade
Orangensaft, Apfelsaft
Johannisbeersaft, Maracujasaft
Bitter Lemon, Ginger Ale
Schweppes Wild Berry
Tonic Water
Effect Energy

Frischgebrautes Bier

Wolters Pils, Wolters Alkoholfrei
Einbecker Dunkel, Malzbier
Maisel's Weizenbier, Maisel's Weizenbier Alkoholfrei

Teeauswahl

Earl Grey, Kamille, Pfefferminz, Darjeeling Royal, Früchte natur

Dallmayrs Kaffeespezialitäten

Café Creme, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee

Spirituosenauswahl

Aalborg Jubiläums Aquavit, Linie Aquavit
Grappa, Vodka, Ouzo, Sambuca, Birnengeist, Kirschwasser, Himbeergeist
Bacardi Superior Rum, Havana Club, Tequila
Erdbeer Limes, Baileys, Amaretto, Mackenstedter rot und grün
Jägermeister, Fernet-Branca, Ramazzotti, Averna
Jim Beam (Bourbon), Ballantines (Scotch), Captain Morgan
Asbach Uralt, Gordons Gin, Pernod, Fürst Bismarck, Malteser Kreuz Aquavit

Happy New Year

Vorspeise am Tisch serviert

Knackiger Feldsalat mit Himbeer-Walnussdressing
Rote Bete Pralinen
und hausgebeizter Lachs
Brot und dreierlei Dip



Danach weiter an unserem Silvesterbuffet

Champagnercremesüppchen mit Thymiancroutons

Duett vom Rind - Rosa gebratenes Roastbeef mit glasiertem Gemüse und geschmortes Bäckchen mit Barolojus und Kartoffelstrudel

Coq au Vin vom Perlhuhn mit Babykarotten, Lauchgemüse und kleine Meersalz-Ofenkartoffeln

Filet vom Wolfsbarsch mit Safransauce und Kartoffel-Linsenragout

Antipasti: Gebratene Zucchini, Paprika, Champignons, sizilianische Oliven, Schafskäse



Dessertteller am Tisch serviert

Duett von der Himbeere und Schokolade

Zur Mitternacht

Rollmöpfe mit Brötchen
Kleine Frikadellen mit Senf
Belegte Brote mit Harzer Käse und Griebenschmalz
Zwiebelmett und Jägermett mit Baguette
Mini Berliner

Menü inklusive aller Getränke: € 135,00 pro Person

Preis mit Zimmer: € 175,00 pro Person im Doppelzimmer
€ 205,00 pro Person im Einzelzimmer
Inklusive Frühstück am 1. Januar 2024
von 10.00 Uhr bis 12.00 Uhr

