



Silvesterarrangement
2017
„Moulin Rouge“

18:30 Uhr Aperitif Empfang
19:30 Uhr Menübeginn

Amuse gueule
Aperitif 'Moulin Rouge'

Bienvvenue
Croque Monsieur & Stopfleber Crème brûlée
2014 Riesling Geheimrat J – Weingut Wegeler – Rheingau - Deutschland

Tout est possible
Hummer Tempura & Avocado, Brunnenkresse & Wasabi Vinaigrette
2015 Sancerre Domaine Le Rochoy - Frankreich

Très chic!
Wachtelpastilla, Iberico Pluma, Pastinake
Vadouvanjus & Cashewkerne
2011 Ripassa Superiore – Weingut Zenato – Venetien - Italien

Je ne regrette rien
Angus Entrecôte & Sauce Béarnaise
Schalottensauce & Kartoffel Mille feuille, Chorizokrokette & Brokkolicreme
2013 Blason d' Ausières – Corbières - Frankreich

Massimos Tarte Fauxpas
Tahiti Bavaroise & Orangeneis
Yuzu Sabayon, Chartreusegel, Mürbteig
Pol Roger Demi Sec - Frankreich

Vive la nuit!

Aperitif
Menü inkl. erstklassige Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee
Champagner um Mitternacht
Liftauffahrt
Burlesque Tänzerinnen für Stimmung zum Dinner und DJ zur Party
€ 339 pro Person

Reservierungsanfrage erforderlich
info@restaurant181.com