

Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

Silvester Gala-Dinner 2016

Ab 1800 Uhr

Champagner Empfang im beleuchteten Schlossgarten

Ab 1845 Uhr

Silvestergruss vom Küchenteam serviert

Steinbutt im Knusperteig und Bärenkrebse mit Randen-Couscous
dazu Passionsfruchtespuma

Suppenduett

Gelbe Räben mit Räbenasche & Safran mit Champagner-Milchschaum

Tagliolini mit schwarzem Trüffel,
Spinat und Wachtel Ei

Cassis-Sorbet

Duo vom Kalb- und Rind an einem Barolo-Rotweinjus,
Süskartoffelstock & Wintergemüse

Lassen Sie sich überraschen

Silvester Dessertvariation

Nougat – Marc de Champagner - Cranberry

*Preis Silvester Gala-Menü 145 CHF
inkl. Champagner Empfang*

*Preis Silvester Gala-Menü vegetarische Variante (ohne Fleisch und Fisch) 115 CHF
inkl. Champagner Empfang*

Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

Silvester Gala-Dinner 2016

Vegetarisch

Ab 1800 Uhr

Champagner Empfang im beleuchteten Schlossgarten

Ab 1845 Uhr

Silvestergruss vom Küchenteam serviert

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Randen-Couscous
und gebackene Birne

Suppenduett

Gelbe Räben mit Räbenasche & Safran mit Champagner-Milchschaum

Tagliolini mit schwarzem Trüffel,
Spinat und Wachtel Ei

Cassis-Sorbet

Kürbistörtchen im Knusperteig an einem Grappa Schaum
dazu Süsskartoffelstock & Wintergemüse

Lassen Sie sich überraschen

Silvester Dessertvariation

Nougat – Marc de Champagner - Cranberry

Preis Silvester Gala-Menü 145 CHF

inkl. Champagner Empfang

Preis Silvester Gala-Menü vegetarische Variante (ohne Fleisch und Fisch) 115 CHF

inkl. Champagner Empfang