



Silvester im Schloss Berge

Angebote zum Jahreswechsel

Dienstag, 31. Dezember 2019





Silvester im Schloss Berge

Dienstag, 31. Dezember 2019

Feiern Sie mit uns den Jahreswechsel ...

12:00 Uhr bis 15:00 Uhr:

im Restaurantbereich des Erdgeschosses

reichhaltiges à la Carte-Speisenangebot & Silvestermenü

ab 18:00 Uhr:

im Restaurantbereich des Erdgeschosses

reichhaltiges à la Carte-Speisenangebot & Silvestermenü

... weitere Informationen auf Seite 3

ab 18:45 Uhr:

in unserem Festsaal „Graf von Limburg“

festlicher Galaabend mit 5-Gänge-Menü,

Musikshow & Live-Musik

... weitere Informationen auf Seite 4



Neujahrsbrunch

in unseren Festsälen

„Graf von Limburg“ & „Styna von Eickel“

... weitere Informationen auf Seite 5



Silvestermenü

im Restaurantbereich Erdgeschoss

Amuse Gueule

Tatar vom Hamachi

(japanische Gelbflossenmakrele)

Gurke | Granatapfel | Creme fraîche

Zitronengrassüppchen

Kokosschaum

Garnelen-Ravioli

Blattspinat

Rinderfilet

Ochsenbackenragout | Kenia Bohnen | Kartoffelgratin

Champagnermousse

Bisquit | Schokolade | Beerenragout

5 Gänge: 69,00 €/Person

Galadinner

in unserem Festsaal „Graf von Limburg“

Cocktailempfang

Champagner / Champagner mit Hibiskusblüte



Silvester

„Music Moments“

Show und Gesang in 4 Showblöcken

mit:

„Rachel Montiel“

&

Norbert Labatzki

Rachel, Sängerin mit dem speziellen französischen Flair,
begeistert mit gefühlvollen Balladen, jazzigen Grooves und Chansons –
gleichermaßen elegant und stilvoll in deutsch, englisch,
französisch, spanisch und italienisch

zum Essen:

Norbert Labatzki

Klarinette | Saxophon

Nach dem Essen Tanzmusik mit

„Mr. Mambo“

Silvester Galamenü mit
Dessertbuffet

Amuse Gueule

Tatar vom Hamachi

(japanische Gelbflossenmakrele)

Gurke | Granatapfel | Creme fraiche

Zitronengrassüppchen

Kokosschaum

Garnelen-Ravioli

Blattspinat

Rinderfilet

Ochsenbackenragout | Kenia Bohnen | Kartoffelgratin

Silvester Gala -Dessert- Buffet

„ein kulinarischer Streifzug durch die Pâtisserie“

Empfang:

18:45 / 19:00 Uhr

Beginn mit dem Essen:

19:15 Uhr

Preis pro Person

119,00 €



Feuerwerk

Kulinarischer Neujahrsbrunch

von 10:30 Uhr bis 14:00 Uhr in unseren Festsälen „Graf von Limburg“ & „Styna von Eickel“

diverse Frühstückskomponenten

Suppe

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

angemachte Salate

erlesene kalte Vorspeisen

individuelle warme Gerichte mit Beilagen

reichhaltiges Dessertbuffet

Kaffee | Tee | Trinkschokolade

Orangensaft | Apfelsaft | Mineralwasser

29,50 € / Person

(Kinder 5 - 11 Jahre € 14,50)



Selbstverständlich reichen wir Ihnen im Restaurant auch gerne unsere reichhaltige à la Carte-Speisenkarte.

Unser Restaurant hat auch am Neujahrstag durchgehend ab 11:30 Uhr für Sie geöffnet.
