



SILVESTER-FESTMENÜ

2025 | 18 – ca. 22.45 Uhr

APÉRO

Auster & Hibiskus
Bete-Himbeershot
Pilztarte mit Taleggio

VORSPEISE

Yellowfin Thunfisch | Gin-Gurke | Holunderaromen | Creme Double
oder
Fassgereifter Schafskäse in warm & kalt | Gin-Gurke | Zitronenaromen | Grüne Olive

ZWISCHENGANG

Oktopus | Topinambur | Zwergorange | Salicornia
oder
Agnolotti | Topinambur | Artischockenragout | Barrigoul

HAUPTGANG

Zweierlei vom Bressehuhn | Sauternes-Jus | Sellerie | Erbsencreme | Kartoffelfumé
| Burgunder Trüffel
oder
Ofensellerie | Walnuss | Burgunder Trüffel | Quittenjus | Röstkartoffel

DESSERT

Valrhona Alpaco Kakao | Maracuja | Banane | Salzige Erdnuss

135€ inkl. Apéritif

Inkl. Silvester-Party im ganzen Haus: 150€

(Preisvorteil für Menü-Gäste: Min. 13,50€ gegenüber regulärem Eintritt zur Party)

Am Abend der Veranstaltung wird es eine Wein-Empfehlungskarte mit besonderen Tropfen aus Deutschland und Italien geben. Zum Einen mit Empfehlung zu den einzelnen Gängen (glasweise) zum Anderen eine Flaschenweinkarte.

RESERVIERUNG SILVESTER:

Bitte senden Sie uns eine E-Mail an festefeiern@scala-gastronomie.de

Darin bitten wir um folgende Angaben:

Anzahl der Gäste

Anzahl der vegetarischen Menüs

Anzahl der Tickets für die große Party im gesamten Haus, nach dem Menü.

Wichtig: Reservierung zum Silvester-Menü nur per Vorkasse.

Wir senden Ihnen, im Anschluss an Ihre Anfrage, unsere Kontodaten und bitten dann um zügige Überweisung, so dass wir planen können.

Wir freuen uns sehr auf diesen besonderen gemeinsamen Abend.

Bis dahin sende ich viele Grüße,

Ihr Wirt Pascal Fetzner und das Scala-Gastro-Team