

Weihnachtsgala-Dinner

Restaurante El Faro

AM 25. DEZEMBER 2021

EINZELNE APERITIFS AM TISCH

Gratinierte französische Auster Rockefeller.

Traditionelles Rinderfilet-Tartar mit Calvados und Wachtel-Spiegelei.

Poulardeweihnachtsbrühe mit Oloroso Wein.

Blinis mit Störkaviar und frischer Butter.

Tarte Tatin mit Enten Foie Gras und Apfel Renette.

Steinbutt in der Pfanne mit Seehecht-Pil Pil, sautierten Pfifferlingen und knusprigem getrockneten Rindfleisch.

Mango-Sorbet mit Cava brut.

Knochenloses knuspriges Spanferkel mit Erdbeersalat.

Weihnachtsbaumstamm gefüllt mit Tahiti Vanillecreme, frischen Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren.

Weihnachtsnougat und Süßigkeiten.

WEINKELLER

Wasser, nationales Bier, alkoholfreie Getränke.

Weisswein D.O. Lanzarote "Yaiza".

Weisswein D.O. Rueda "Marqués de Riscal Verdejo".

Rotwein D.O. Ribera del Duero "Arzuaga Crianza".

Rotwein D.O. Rioja "Marqués de Riscal Reserva".

Kaffee, Tee, und Kräutertee.

Freixenet Brut Barroco Cava.

PREISE / ZUSCHLAG

Für Kunde mit Nur Übernachtung, Übernachtung und Frühstück oder Externe Gäste.

145€ pro Person (MwSt nicht inbegriffen)

Für Kunde mit Halb- oder Vollpension. 45€ pro Person (MwSt nicht inbegriffen).

