

Silvestergala-Dinner

Restaurante El Faro

31. DEZEMBER 2021

EINZELNE APERITIFS AM TISCH

Russischer Kaviar mit Sauerrahm und Blinis.

Cadoret-Auster mit Zitronensphäre.

Champignoncreme und galizische Seespinnen.

Kandierter knochenloser Wachtelschenkel mit Lauch-Spinat-Eintöpfchen.

Königskrabben-und Garnelencocktail mit exotischen Früchten und Passionsfruchtperlen.

Fasan Cannelloni mit Parmesancreme.

Wilder Wolfsbarsch mit cremiger Schwarzwurzeln, Spinatsprossen und Pinienkerne.

Zitronen Sorbet und Pfefferminze mit Malvasía Wein aus Lanzarote.

Rinderfilet mit Holzkohlgegrillter Entenleber und einer milden Morchelsauce.

Alter Rum, 70% Zartbitterschokolade und mit Lakritze karamellierte Banane-Parfait.

Weihnachtsnougat und Süßigkeiten.

WEINKELLER

Wasser, nationales Bier, alkoholfreie Getränke.

Weisswein "Yaiza seco" D.O. Lanzarote.

Weisswein "Mercedes Eguren Sauvignon Blanc" D.O. Rueda.

Rotwein "Emilio Moro Malleolus" D.O. Ribera del Duero.

Rotwein "Viña Ardanza Reserva" D.O. Rioja.

Kaffee, Tee und Kräutertee.

Moët & Chandon Brut Impérial Champagner (Auf neues Jahr anzustossen).

PREISE / ZUSCHLÄGE

Für Gäste mit nur Übernachtung, Übernachtung und Frühstück oder Externe Gäste.

190€ pro Person (MwSt nicht inbegriffen)

Für Kunde mit Halb- oder Vollpension: 60€ (MwSt nicht inbegriffen).

