

SILVESTER DINNER

31. DEZEMBER 2018

OHNE ZEHN GÄNGE. OHNE VIEL GEDÖNS.
EINFACH LECKER MIT GUTER MUSIK.

Für Frühgenießer ist der broscheks-Silvesterabend
genau das richtige:

Vorweg

Gebeizter Gin Lachs | Grapefruit Jelly
Geräucherte Majonaise | Keta Kaviar | Kresse

Zwischendurch

Zweierlei von Waldpilzsuppe | Parmesanchip

Das Highlight

Geröstete Rebhuhnbrust | Trüffeljus
Rosenkohlblätter | Karotten- und Maronenpüree

Hinterher

Schokoladenbisquit | Weiße Schokoladenmousse
Kirschsorbet | Winterapfel

Von 17 bis 19 Uhr für 79.00 Euro pro Person
Wein-Begleitung für 28.00 Euro pro Person

Ausschließlich mit Reservierung. Kein à la Carte verfügbar.

Broscheks Sea to Table, Große Bleichen, 20354 Hamburg | 040 34918 935
www.broscheks.de | hamburg.broscheks@renaissancehotels.com

OHNE DAS
SCHLEMMEN
IM WINTER
HÄTTEN DIE
GUTEN VORSÄTZE
IM NEUEN JAHR
VIEL WENIGER
PLATZ.

GÄNSEZEIT - THANKSGIVING - SILVESTER - 2018

R
RENAISSANCE®
HAMBURG HOTEL

GÄNSEZEIT

11. NOVEMBER - 26. DEZEMBER 2018

GANZ(S) IM GLÜCK – IN DREI GÄNGEN

Vorweg:

Gebratene Gänseleber | Feldsalat
Brombeervinagrette | Orangenfilet | Nüsse

Das Highlight:

Leckere Hafermastgans | Bratenjus
Preiselbeer-Apfelrotkohl | geschmolzene Kartoffelklöße

Hinterher:

Weißes Mousse im Baumkuchenmantel
Zimtpflaumen | Blutorangensorbet

Hauptgang 29.00 Euro pro Person
3 Gang Menü 42.00 Euro pro Person

SCHLEMMEN ZU VIERT

Ab 4 Personen servieren wir eine Gans auch im
Bräter, inklusive aller Beilagen, extra Bratäpfeln zum
Herumreichen und Teilen.

110.00 Euro für 4 Personen

THANKSGIVING BUFFET

22. NOVEMBER 2018 17-22 UHR

Vorweg:

Salat Buffet mit Dressings | Conjuments
Cobb Salad mit Roquefort | Avocado
gekochtem Ei | krosser Bacon
geräucherter Hähnchenbrust
Grüne Bohnensalat | Speck | Zwiebeln
Geschmorte Schalotten in Balsamico
Caesar's Salad | Shrimps | leichtem Knoblauchdressing
Parmesankäse | Brotcroûtons
Zwiebelkuchen | Kräuterschmand
Kürbiscrèmesuppe | gerösteten Kernen

Schneidestation:

Ofenkrosser Truthahn
Maronen-Sellerie-Füllung | Cranberrysauce

Warmes:

Buttermais | Rosenkohlgemüse
glasierte Honigkarotten | getrüffeltes Kartoffelgratin
Süßkartoffelpüree | karamalisierte Maronen

Hinterher:

Orangencreme | Zitrusfruchtragout
Schokoladenbrownie | Caramel
Nougatmousse | Winterapfelkompott
Panncakes | Ahornsirup | gelierten Früchten

49.00 Euro pro Person
inklusive Bier, Hauswein & Softgetränke

Ausschließlich mit Reservierung. Kein à la Carte verfügbar.