

Silvester Galamenu

31. Dezember 2022

Eintreffen 19:30 Uhr, Beginn 20:00 Uhr

Frische Austern auf Eis mit Granny-Smith-Gin Granité

Blinis mit hausgebeiztem Graved Lachs, Kaviar und Sauerrahm Dip

Hausgemachte Tagliatelle in cremiger Trüffel-Parmesansauce

Gebratener Wolfsbarsch mit sanft gegarten Jakobsmuscheln, Calamari und Venusmuscheln, gebratenen Zucchini und fein gehobelten Orangenfenchel im Tomaten-Safran-Fond.

Rosa gebratene dry-aged Hochrippe vom Simmentaler Rind auf Schalottenpüree, Pilzstrudel, Babykarotten und Jus

Erdbeerbeet

Schokocrumble-Erde mit marinierten Erdbeeren, Erdbeersorbet, Schokoladen-Espuma und Salzkaramell

Begleitet durch: Comedy-Zauberer Christopher Käs

€ 120 pro Person

Nur gegen Vorreservierung

Reservierung Galamenü

Menübeginn: 20:00 Uhr

5-Gang-Galamenü: € 120,00 pro Person

Personenanzahl: _____

Vorname	
Nachname	
Straße	
PLZ, Ort	
Telefon	
E-Mail	

Datum, Unterschrift

Reservierung per E-Mail an reservierung@specht-lokal.at

Reservierungen können nur schriftlich unter Bekanntgabe Ihrer Kontaktdaten entgegengenommen werden und müssen mit Ihrer Unterschrift bestätigt werden. Mit Ihrer Unterschrift akzeptieren Sie gleichzeitig die nachfolgenden Reservierungsbedingungen. Bei Buchung ist eine Anzahlung in der Höhe von € 60,00/ pro Person zu leisten, da die Reservierung sonst nicht bestätigt werden kann. Als Buchungstext bitten wir Sie um Angabe Ihres Namens mit dem Zusatztext „Silvestergala“. Nach dem Einlangen der Zahlung erhalten Sie eine schriftliche Reservierungsbestätigung per E-Mail. Wir bitten Sie um Kenntnisnahme, dass ein pünktliches Erscheinen erforderlich ist.

Eine kostenlose Stornierung ist bis 28. Dezember 2022 möglich. Im Falle einer späteren Stornierung oder des Nicht-Erscheinens wird in jedem Fall die Anzahlung einbehalten. Änderungen und Stornierungen müssen per E-Mail übermittelt werden und gelten nur, wenn sie vom Restaurant Specht rückbestätigt werden.

Alle Preise in Euro inkl. USt.

Specht Betriebs GmbH, IBAN = AT30 2011 1842 6961 3700