

SILVESTER IM REICHSHOF

REICHSHOF
HAMBURG

Amuse Bouche

„Faux de Coquille Saint Jacques“

„Falsche Pilgermuschell“

Krustentier-Crème Brûlée/ Estragon/

Tomate

„Quiche Rouge“

„Rote Quiche“

Rote Bete/ Butternuss Kürbis & Cassis

„Une Touche de Provence“

„Ein Hauch von Provence“

Kartoffel/ Perigord Trüffel/ Poree/

Topinambur

„Hugues le Noir“

„Der schwarze Hugo“

Sekt/ Holunderbeere/ Minze

„Filet de Boeuf & Sauce au Vine rouge“

„Geschmortes Rinderfilet & Rotweinsauce“

Steckrübe/ Schalotten/ Sellerie/ Pilze/

Windbeutel

"Omelette Surprise"

„Überbackene Eisbombe“

Schwarzkirsche & Frischkäse

www.reichshof-hotel-hamburg.de

040 370259 281

event@hamburg-reichshof.com

Kirchenallee 34-36, 20099 Hamburg