

STELLWERK 13

Lieber Gast,

wir laden Sie herzlich dazu ein, Silvester in einem außergewöhnlichen Ambiente zu verbringen. Lassen Sie sich dazu auch von unserem Programm begeistern, denn wir haben uns gut darauf vorbereitet ...

Wir starten mit einem Hausaperitif Ihrer Wahl. Aber keine Panik: auch wenn Sie womöglich an diesem Abend leider fahren müssen – es geht natürlich auch alkoholfrei.

Im Anschluss daran setzen wir den Abend mit unserem Silvestergalabuffet fort. Die genaue Zusammensetzung dessen finden Sie auf den nächsten beiden Seiten. Bei Fragen zum Buffet wenden Sie sich bitte an uns.

Wenn dann jeder erst einmal gesättigt ist, beginnen wir die Phase des Verdauens und des Feierns. Dazu dimmen wir das Licht, schaffen eine gemütlichere Atmosphäre, treffen uns entweder an der Bar oder bleiben am Tisch und Julian begleitet Sie mit seiner Musikauswahl aus verschiedenen Jahrzehnten zum Jahreswechsel – natürlich dürfen Sie auch gerne den ein oder anderen Musikwunsch angeben. Ach ja, und tanzen dürfen und sollen Sie natürlich auch.

Bevor Sie aber zu ausgelassen feiern, legen wir nochmal eine kurze Pause ein: wir wollen doch den Jahreswechsel nicht verschlafen! Deshalb genießen Sie das kleine Feuerwerk auf der Terrasse und wir schauen mal, wie viel Eppelborn drum herum schießt! Dazu genießen wir gemeinsam ein Glas unseres Haussekts – weiß oder rosé.

Wenn dann auch der letzte durchgefroren ist, wärmen wir uns wieder an der Bar und beim Tanz auf – in diesem charmanten und wunderschönen Gebäude mit seinen Backstein-, Glas-, Holz- und Stahlelementen. Und ja, Julian ist auch noch da und sorgt dafür, dass auch der letzte Tanzmuffel Spaß haben wird.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen

Das Team vom Stellwerk 13
sowie Dominik und Julian

Stellwerk 13
Bahnhofstr. 34 | 66571 Eppelborn
Internet: www.stellwerk13.de
E-Mail: info@stellwerk13.de

STELLWERK 13

Silvestergalabuffet

Vorspeisen

Antipastivariation des Hauses

Melone-Schinken

Tomate-Mozzarella an Basilikumpesto

große Fischplatte bestehend aus geräuchertem Lachs, geräucherten Forellenfilets und Knoblauchgarnelen

Roastbeef mit Remouladensauce

Dazu reichen wir zwei Sorten Flûtes sowie Meerrettich, Sour Cream und eine Honig-Senfsauce

Salatbuffet

Fruchtig-frischer Möhrensalat mit Orange und Meerrettich

Knackfrischer Weißkrautsalat

Griechischer Bauernsalat (wahlweise mit Fetawürfeln)

Gurkensalat

Italienischer Nudelsalat

Blattsalat wahlweise mit Balsamico-, Himbeer- oder Joghurt-Kräuter-Dressing

Dazu reichen wir zwei Sorten Flûtes

Hauptgang

Hähnchenbrust sous-vide gegart auf Rahmspinat
gebratenes Zanderfilet an Zitronen-Ingwerschaum
gebratene Drillingskartoffeln
Kartoffelgratin
Frisches Gemüse vom Markt
Butternudeln

Am Buffet schneiden wir frisch

Kalbsbraten an Thymianjus

Dessert

Mousse schwarz und weiß im Glas
Lebkuchencrème im Glas
Passionsfruchtmousse

Den Magen schließt unsere Currywurst ab 01:00 Uhr

dazu reichen wir Flûtes

52,50 € pro Person