KIN
FUSION
KITCHEN

✨ **DER LETZTE GENUSS DES JAHRES** ✨
Unser besonderer Silvesterabend

**Dieses Jahr verabschieden wir das alte Jahr auf eine ganz besondere Art:
mit Zeit, Genuss und der Freude, gemeinsam am Tisch zu sitzen.**

Freuen Sie sich auf einen entspannten und genussvollen Silvesterabend, bei dem unsere Küche im Mittelpunkt steht.

Unser exquisites 6-Gänge-Menü wird Ihren Gaumen verwöhnen und Ihre Sinne verzaubern. Hier ist eine Vorschau auf das, was Sie erwartet:

Einlass: 18:00 Uhr / Beginn: 19:00 Uhr

Silvester Menu

ENTRE

Austern
Zitronengranité / Ponzu / Chili

STARTER

Lobster Roll
Butter Bun / Spicy Mayo / Olivier-Salat

ZWISCHENGANG

Kapaunenconsommé
Ravioli vom Hofgeflügel / Parmigiano Reggiano 36 Monat gereift / Morcheln

HAUPTGANG I

Rotbarbe „Acqua Pazza“
Gefüllte Rotbarbe / Datteln Tomaten / Petersilie / Fiano-di-Avellino-Sud

HAUPTGANG II

Geschmortes Kalbsbäckchen
Süß-saure Schalotten / Schwarzwurzelpüree / Barolo-Jus

DESSERT

Panettone
Zabaione / Chantilly / Málaga-Eis

139 € p/p

31. Dezember – Der letzte Genuss des Jahres.

Denn manchmal braucht es nicht viel, um das Jahr besonders ausklingen zu lassen: einen schön gedeckten Tisch, gutes Essen und die richtigen Menschen. ✨

🌿 **Vegetarisches 6-Gänge-Menü auf Vorbestellung möglich**

Reservierung erforderlich – begrenzte Plätze.

Reservierungsbedingungen
Zur verbindlichen Reservierung ist eine **Anzahlung von 50 % des Menüpreises** erforderlich.

Eine **kostenfreie Stornierung ist bis 7 Tage vor der Veranstaltung** möglich. Bei fristgerechter Stornierung wird die Anzahlung vollständig zurückerstattet.

Gerne können Sie einen Tisch für unseren exklusiven Silvesterabend reservieren. Sie können dies entweder per E-Mail an **Gastronomie@velotel-bad-saarow.de** oder direkt an der Rezeption des Velotel oder im Restaurant reservieren.

Wir freuen uns darauf, Sie bei unserem Silvesterabend willkommen zu heißen. Lassen Sie uns gemeinsam das Jahr verabschieden und das neue Jahr mit Freude begrüßen!