



## Ihre Silvestermenü-Bestellung

**Name, Vorname**

**Straße / Hausnummer**

**Postleitzahl**

**E-Mail**

**Telefonnummer**

**Lieferung**

**Abholung**

(zzgl. 50 EUR innerhalb Kölns)

Tag

Monat

**Gewünschtes Abhol- oder Lieferdatum:**

Bitte beachte unsere 48-stündige Vorlaufzeit

**Gewünschte Abhol- oder Lieferzeit:**

Bis 18:00 Uhr / nach Verfügbarkeit

**Allergien / Unverträglichkeiten:**

**Kommentar:**

**Ja, ich möchte den kostenlosen Newsletter erhalten**

**Bitte senden Sie das ausgefüllte PDF an [convention@excelsior-hotel-ernst.de](mailto:convention@excelsior-hotel-ernst.de)**

**Bitte beachten Sie, dass die Speisen kalt geliefert werden und evtl. noch erwärmt werden müssen.**

Anzahl	<b>Silvestermenü</b>	Menüpreis
	Gebratener Pulpo mit eingelegter Avocado, Sellerie und Safran ***** Schaumsuppe vom Kleeblatt mit confierten Kalbsbries und sautierter Schalotte ***** In Butter pochiertes halber Hummerschwanz mit 10g Stör Kaviar, Erdartischke und geblämmter Perlzwiebel ***** Geschmorte Kurzrippe von der gereiften Kuh mit Kartoffelbaumku- chen, Pastinake und Rosenkohl ***** Duett von Kaffee und Zartbitterschokolade mit Rum Gelee und gol- denen Mandeln	
	3-Gang (mit Suppe oder Vorspeise)	€ 88
	4-Gang (ohne Hummer)	€ 98
	5-Gang	€ 156

Anzahl	<b>Zusatz</b>	Preis
	Halber ausgelöster Maine Hummer mit Cocktailsauce	€ 24
	150g Stopfleberterriner mit Preiselbeer Chutney	€ 22
	10g Dose St. James Kaviar mit 3 Blini	€ 21
	Daniel Sorlut Auster (pro Stück)	€ 2,50

Anzahl	<b>Vegetarisches Silvestermenü</b>	Menüpreis
	Amuse Bouche ***** Allerlei vom Blumenkohl mit gebackenem Amaranth und gehobelter Belper Knolle ***** Getrüffelte Schaumsuppe von der Kartoffel mit confierter Kartoffel und jungem Lauch ***** Pochiertes Taubentaler Hof Ei mit cremigen Artischockenpüree und wildem Brokkoli ***** Gefüllte Teigtasche mit Butternusskürbis und geräuchertem Hüttenkäse und kandierter Walnuss ***** Schokoladen Baumkuchenriegel mit winterlicher Beerengrütze	€ 128

Anzahl	<b>Wein</b>	Preis
	2018 Riesling, vom Löss / Seckinger, Pfalz	0,75l - € 18
	2019 Sauvignon Blanc / Tement, Steiermark, Österreich	0,75l - € 24
	2016 Cotes-du-Rhone - Grenache 30%, Mourvedre 30%, Cinsault 20%, Syrah 20% / Famille Beaucastel	0,75l - € 28
	2016 Châteauneuf du Pape AOC, Grenache 70%, Mourvedre 15%, Syrah 10% / E. Guigal, Rhone, Frankreich	0,75l - € 52
	2012 Jaspis Syrah / Ziereisen, Baden, Deutschland	0,75l - € 65
	2014 Rully / Côtes Chalonnaise, Burgund, Frankreich	0,75l - € 29

**Bitte beachten Sie, dass die Speisen kalt geliefert werden und evtl. noch erwärmt werden müssen.**

**Bitte sende Sie das ausgefüllte PDF an [convention@excelsior-hotel-ernst.de](mailto:convention@excelsior-hotel-ernst.de)**