

#silvestertogo | #neujahr

am 31.12.2020 | 01.01.2021

Genießen Sie Silvester zu Hause
mit unseren Köstlichkeiten.

Hotline zur Vorbestellung

06181 – 41 333 42 oder

silvester@holles-hanau.de

täglich von 10 bis 21.30 Uhr



AM SCHLOSSGARTEN

RESTAURANT · PAULANERGARTEN · CATERING

Holle's am Schlossgarten

Schlossplatz 1 | 63450 Hanau

www.holles-hanau.de | info@holles-hanau.de

www.facebook.com/HollesAmSchlossgarten

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Vielen Dank!

#silvestertogo

Nach Vorbestellung bis spätestens 10 Uhr am 30.12.2020
können Sie Ihr „SilvesterToGo“-Paket und/oder „Neujahrspaket“

**am 31.12.2020
von 14 bis 16 Uhr**

im „Holles am Schlossgarten“ abholen.

Sie haben die Wahl zwischen:

Feuerwerk der Esskulturen

Anti-Stress-Platte
servierfertig ab 2 bis Personen

Klassisches Vitello tonnato | Kapernbeeren
Rosa gebratenes Roastbeef | hausgemachte Sauce Remoulade
Asiatische Geflügelfrikadelle | Mango-Chutney

Shrimps-Cocktail | Lachstatar-Dill-Crème-fraîche
Mousse und Geräuchertes von der Forelle

Geflügelsalat mit Champignons | Mandarine
Koriander-Chili Couscous-Salat | Falafel
Mediterranes eingelegtes Gemüse
Waldorfsalat
Knobi-Dip | Kräuterfrischkäse | Chili-Salsa

Gemischter Brotkorb

€ 29,- pro Person

ab 6 Personen inkl. 1 Flasche Sekt
aus der Privatsektkellerei Geldermann

Menü

Wir bereiten Ihnen Ihr Menü inkl. aller Beilagen vor.
Sie müssen dieses zuhause nur noch kurz in den Ofen geben
und nach Belieben mit den Beilagen servieren.

Vorspeise

(servierfertig)

Original „Vitello tonnato“

Burrata | bunte Tomaten | Rucolabeet | Pinienkerne | Salsa verde

Zwischengang

(im Vakuumbbeutel zum Erhitzen im Wasserbad)

Hummercrèmesuppe

mit hausgemachter Lachsravioli

Hauptgang

(bereits gewürzt und angebraten. Nur noch für 7–10 Min.

in den vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft zu Ende garen)

ca. 200 g Seeteufel oder Argentinisches Rinderfilet

(im Vakuumbbeutel zum Erhitzen in das siedende Wasserbad geben)

Trüffel-Risotto | Butter glaciertes Wintergemüse

Dessert

(servierfertig)

Nuss-Nougatmousse | Champagner-Quittenkompott | Silvesterpraline

3-Gänge-Menü € 44,- pro Person

4-Gänge-Menü € 54,- pro Person

ab 6 Personen inkl. 1 Flasche Sekt
aus der Privatsektkellerei Geldermann

Und das darf natürlich an Silvester nicht fehlen...

Sekt aus der Privatsektkellerei Geldermann

0,75 l | € 8,50

Und denken Sie an den 1. Januar ... unser Neujahrspaket

Traditionelles Rindergulasch nach Oma's Art

mit hausgemachten Breznknödeln und Gurkensalat

€ 12,50 pro Person