

Postillion

Silvesterangebot 2018/19

Liebe Gäste,

es ist soweit und wir möchten mit Ihnen unsere dritte Silvesternacht im „Postillion“ verbringen.

Der Postillion öffnet um 18:30 seine Pforten und empfängt Sie zwischen 18:30 Uhr - 19:00 Uhr mit einem Glas Prosecco an Ihrem Tisch.

Es erwartet Sie eine kleine, genussvoll zusammengestellte Silvesterkarte aus der Sie a la carte bestellen können. In unserer offenen Küche wird jedes Gericht liebevoll von unserer Küchencrew vor Ihren Augen zubereitet. Seien Sie dabei und schauen Sie unseren Köchen über die Schultern. (Die Silvesterkarte finden Sie im Anhang).

Zur Abrundung des kulinarischen Highlights steht Ihnen unser freundliches Service-Team mit erlesenen Weinempfehlungen gerne zur Seite.

Lassen Sie uns gemeinsam pünktlich um Mitternacht auf das neue Jahr 2019 anstoßen.

Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre Reservierung. Ein Mindestumsatz von 60,- € pro Person ist obligatorisch an diesem Tag und erwarten wir gerne 7 Tage **nach** Ihrer Reservierung auf unserem unten aufgeführten Geschäftskonto. Nach Eingang der 60,- € senden wir Ihnen unverzüglich Ihre verbindliche Reservierungsbestätigung zu und freuen uns jetzt schon auf einen schönen Silvesterabend mit Ihnen.

Für Fragen oder Ideen stehen wir Ihnen selbstverständlich unter Tel. 08022 - 704640 zur Verfügung.

Mit herzlichen Grüßen
vom Postillion

Stefan Zink und das Postillion Team

Kontoinhaber: Stefan Zink, Name der Bank: KSK Miesbach-Tegersee
IBAN: DE92 7115 2570 0012 2658 23 BIC:BYLADEM1MIB

VORSPEISEN



Thunfisch Carpaccio mit Sojasoße
dazu Kartoffelrösti, Forellenkaviar und Wasabi
16,80

sautierte Entenleber mit Feldsalat an
Wildpreiselbeeren-Dressing und Moosbeeren
15,80

großer Blattsalat mit
Balsamicodressing oder Mangodressing
mit gebratenen Steinpilzen
16,80

SUPPEN



Ochsenschwanzsuppe
mit eigener Einlage und Gemüse
7,80

getrüffelte Kartoffelsuppe
mit gebratenen Kräutersaitlingen
8,80

HAUPTGERICHTE



rosa gebratene Hirschrückenmedaillons
mit Romanesco, Nuss-Spätzle und Wacholderbeeren Jus
27,80

Rinderfilet in Kräutermantel rosa gebraten
mit Babygemüse, Kartoffelgratin und kräftiger Rotweinsauce
29,80

Wolfsbarschfilet mit gebackener Garnele
auf Paprikaschaum mit geschmorten Kürbisgemüse
24,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
24,50

Tagliolini
aus dem Parmesanlaib und schwarzen Trüffel
21,80

DESSERT



Zitronengras Creme Brûlée
8,20

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster
14,80