

# Postillion

## Silvesterangebot 2022/23

Liebe Gäste,

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

Der Postillion öffnet um 18:30 seine Pforten und empfängt Sie zu Ihrer Reservierungszeit 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 2023 anstoßen.

Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre Reservierung. Ein Mindestumsatz von 50,- € pro Person ist obligatorisch an diesem Tag und erwarten wir gerne bis 7 Tage **nach** Ihrer Reservierung auf unserem unten aufgeführten Geschäftskonto (der überwiesene Betrag wird dann am Silvesterabend verrechnet). Nach Eingang der 50,- € senden wir Ihnen unverzüglich Ihre **verbindliche** Reservierungsbestätigung zu (eine Stornierung der Reservierung ist bis zum 23.12.2022 mit Rückerstattung möglich). Wir 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-Tegernsee  
IBAN: DE92 7115 2570 0012 2658 23      BIC: BYLADEM1MIB

*Postillion*

*Happy New Year*  
2022

SILVESTER

2022/2023

## VORSPEISEN



Gebratener Mozzarella im Speckmantel  
auf Baby Leaf Salat, Granatapfel an Himbeerdressing  
14,80

Jakobsmuscheln auf Rote Beete-Carpaccio  
mit Rucola und Zitronen Oliven Öl  
16,80

## SUPPEN



Maronencremesuppe  
mit Chip vom geräucherten Speck  
9,20

Festtagssuppe  
Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen  
8,80

## HAUPTGERICHTE



Rosa gebratene Entenbrust  
mit Herzoginkartoffeln  
und in Kardamom geschwenkten Karotten  
27,80

Winterkabeljau „Skrei“ mit Kartoffelkruste  
Kräutersauce „Pistou“ und Balsamico-Linsen  
27,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren  
27,80

Tagliarini mit schwarzem Winter-Trüffel,  
Parmesan und Trüffelsauce  
27,80

## DESSERT



Duett von Nutella- und Vanille Panna Cotta  
mit Himbeergelée  
9,20

Gefüllter Bratapfel  
mit Vanilleeis und Eierlikör  
9,80