

# Postillion

## Silvesterangebot 2023/24

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 2024 anstoßen.

Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre Reservierung. Ein Mindestumsatz von 60,- € 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 60,- € senden wir Ihnen unverzüglich Ihre **verbindliche** Reservierungsbestätigung zu (eine Stornierung der Reservierung ist bis zum 23.12.2023 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

## VORSPEISEN



Feldsalat

mit geröstetem Speck, Apfelfroutons und Himbeerdressing

12,80

Thunfischtatar mit Guacomole

Forellenkaviar und Wasabi

19,80

Carpaccio vom US-Beef

auf Trüffelmayonnaise mit Rucola, gerösteten Cashewkerne  
und schwarzen Wintertrüffel

21,80

## SUPPEN



Essenz von der Tomate

mit Meerrettichnockerl

8,20

Kartoffelsuppe

mit schwarzem Wintertrüffel

9,20

## HAUPTGERICHTE



Black Angus Rinderfilet

mit gebratener Gänsestopfleber, Kartoffelgratin und

Mandelromanesco

43,80

Böflamott

mit Wirsingpraline und hausgemachten Gnocchi

25,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Kartoffel-Endiviensalat und Preiselbeeren

28,80

Zanderfilet

auf Rote Beete Risotto mit gebratenem grünem Spargel

27,80

Tagliarini

mit schwarzem Wintertrüffel, Parmesan und Trüffelsauce

28,80

# Postillion

## DESSERT



Panna Cotta

mit hausgemachtem Ananassorbet und Fruchtragout

9,80

Kuchen vom Bratapfel

mit hausgemachtem Vanilleeis und frischen Beeren

9,80



SILVESTER

2023/2024