



Festliches Menü in unseren Salons - stilvolles Ambiente & feinste Genüsse zum Jahreswechsel

Schwäbisches Sushi

Zitronen Creme fraîche / Mandeln / Rosinen / Kapern

Velouté vom Wintertrüffel / krosses Austernbeignet

Duett vom Reh

Rücken und Keule / Hagebuttenjus

Petersilienwurzel / Rosenkohl / Kürbiskuchen

Grand Marnier Parfait / Nougatespuma / Blutorangen

An der Bar im Neuen Jahr: Getrüffeltes Kartoffelsüppchen

EUR 95,00 pro Person



Silvester-Buffet im Schwäbischen Restaurant & Willys mit musikalischer Untermalung von Thomas Kible

Vorspeisen

Rahmsuppe von der Steckrübe / Variation von geräucherten Edelfischen

Terrine / Pastete / Sülze von Wild & Wildgeflügel

Apfel-Sellerie-Salat / Chicoree mit Limonendressing / Ackersalat mit Walnussdressing

Hauptspeisen

Entenbrust à l'orange, Tranche vom Wildlachs gefüllt

weiße Trollingersauce / Roastbeef im Ganzen gegart / Strudel von Waldpilzen

winterliche Gemüseauswahl / Kartoffelgratin / Bandnudeln

Dessert

Schokoladenflammerie / Eierlikörcreme / Champagnermousse

Baiserkranz mit Weinschaumsabayon / Eistorte ‚Surprise‘

An der Bar im Neuen Jahr: Getrüffeltes Kartoffelsüppchen

EUR 85,00 pro Person



Silvester feiern auf der Insel - ein ganzes Haus voll glanzvoller Festlichkeit & entspannter Gastlichkeit

Unsere Übernachtungspreise für genussvolles Feiern:

Einzelzimmer 80.-

Doppelzimmer 115.-

Doppelzimmer Superior 135.-

Neujahrsfrühstücksbuffet 14,50

Preise in Euro pro Zimmer und Nacht, Hallenbad/Sauna, kostenfreies Parken, Spätabreise möglich.

BANKVERBINDUNG

KSK Heilbronn

IBAN: DE54 6205 0000 0000 0919 85

BIC: HEISDE66XXX

Nach Zahlungseingang erhalten Sie Ihre Karten.

Wir bitten um Verständnis, dass bezahlte Karten nicht mehr zurückerstattet werden.

Letzer Termin: Mittwoch, 27.12.2017

Gala-Dinner & Party mit DJ Stefan Wittmann - Silvester über den Dächern von Heilbronn

Apéritif mit Amuse Bouche

Allerlei vom **Hummer** / Mousse / Sülze / Medaillon und was Knuspriges junger Mangold / Fencheleis / Olivenerde

Mein Jagertee

Wildentenkraftbrühe / Bergkräuter / Schwarzteeravioli / Schuss Jahrgangsrum

Heilbutt in Walnussöl gegart / Meerwasserschaum / Erbspüree / Pomeloperlen

Rosa gebratenes Kalbsfilet in der Papierhülle karamellisiertes Wintergemüse / Kartoffel-Dominosteine / Schalottencreme

Geeister Schneeball / Ananascarpaccio / Sabayon

Im Neuen Jahr: Getrüffeltes Kartoffelsüppchen

EUR 135,00 pro Person

Silvester 2017 auf der in^{sel} -
ein ganzes Haus voll
Glanz & Feiern!
Beginn: 19.00 Uhr

Celebrating generations - viel Raum für alle



insel-hotel
Willy-Mayer-Brücke 74072 Heilbronn
www.insel-hotel.de | insel@insel-hotel.de

