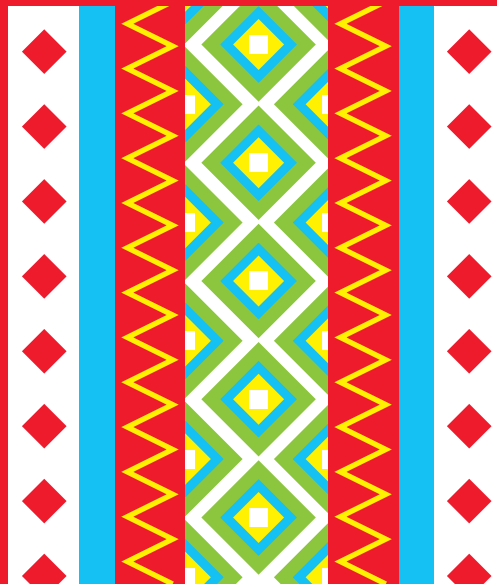


UNSERE GENUSSREISE ZU DEN INKAS



Konzept, Gestaltung und Produktion:
EINSATZ Creative Production, Hamburg, Hans Peter Schmid



Start des Silvesterabends **19.00 Uhr**

Anzahl der Menuegänge **sechs**

Silvestermenue inklusive 1 Glas
Champagner zum Feuerwerk
und Mitternachtsimbiss, pro Person **€ 135,-**

Wahlweise mit korrespondierenden
Weinen zu den Gängen, pro Person **€ 45,-**

Übernachtung vom 31.12. auf
den 1.1.2020 inklusive Frühstück...
im Doppelzimmer für 2 Personen **€ 105,-**
im Einzelzimmer **€ 75,-**

Ihr Zimmer steht von 14 Uhr
am Anreisetag bis 14 Uhr
am Abreisetag für Sie bereit.



R E S T A U R A N T

unvergesslich

Schindlerhof Kobjoll GmbH

Steinacher Straße 6-12

90427 Nürnberg-Boxdorf

unvergesslich@schindlerhof.de

Fon 49(0)911.93 02-604

Fax 49(0)911.93 02-620

www.schindlerhof.de



Silvester 2019

PERU

Soul Food – so vielseitig wie das Land

Jede Menge kulinarische Besonderheiten, jahrhundertealte Inkastätten und eine abwechslungsreiche Landschaft: Peru ist einfach wunderbar – in jeder Hinsicht.

Unser Küchenchef Michael Behr hat Peru hautnah erlebt – und schuf daraufhin ein ganz besonderes Silvestermenue.

Er nimmt uns mit auf eine Reise vom Amazonas bis zu den Anden und spielt mit den Zutaten, der Konsistenz, den Aromen und Farben des Landes. Was dabei entsteht, ist so bunt und kontrastreich wie die peruanische Landschaft.

Die Küche Perus ist nicht nur sehr schmackhaft, in ihr versammeln sich zahlreiche kulinarische Einflüsse. Ihre Wurzeln reichen mehr als tausend Jahre zurück zu den Inkas. Sie wurde aber auch durch die spanischen Eroberer beeinflusst – und durch die Einwanderer aus Afrika und Asien. So finden sich Elemente aus sehr vielen Teilen der Welt in der peruanischen Kochkunst wieder.



¡BUEN PROVECHO!

Amuse-Bouche

Choclo con queso: Gegrillte Feta-Stücke aus Kuhmilch, gepoppter Mais, Maiscreme und Maiskolbenscheiben

Erster Gang

Ceviche von der Goldforelle mit Gurke, Ingwer, Avocado und gepickelten Radieschen

Zweiter Gang

Perlhuhnbrust-Tranche auf Quinoa-Gemüse-Beet mit Navetten und Chili-Jus

Dritter Gang

Sopa de habas: Weiße-Bohnen-Suppe mit Mais, Kartoffeln und Wachteleiern

Vierter Gang

Sorbet von schwarzem Mais



Fünfter Gang

Duett von Kalb und Garnele »Pachamama-Art«: Zartes Kalbsfilet unter der Kakaobruch-Kruste mit gebratener Garnele auf Kokos-Kochbananen-Püree und konfierten Pastinaken

Sechster Gang

Panna cotta von blauem Mais, Milchreis-Eis, getrocknete Pflaume und Passionsfruchtgel



¡FELIZ AÑO NUEVO!

Zum Jahreswechsel gibt es das traditionelle Feuerwerk am japanischen Garten mit einem Glas eisgekühltem Champagner. Wer im Anschluss noch Lust hat zu tanzen, der ist in unserer Vinothek DankBar genau richtig.

Für den Hunger nach Mitternacht ist natürlich ebenfalls gesorgt – mit Empanadas und Salteñas, köstlichen peruanischen Teigtaschen.

Gerne können Sie bei uns auch übernachten – so lässt es sich besser feiern ...

... und am nächsten Morgen erwartet Sie dann unser legendäres Katerfrühstück.

Damit gelingt ein perfekter Start ins Jahr 2020.

Wir freuen uns auf Sie!

