

***Burghotel und Restaurant  
„Auf Schönburg“  
55430 Oberwesel***

***Telefon 06744 9393 0  
Telefax 06744 1613***

***huettl@hotel-schoenburg.com  
www.burghotel-schoenburg.de***



***Silvesterarrangement 2020/2021***



## **Dienstag, den 29. Dezember 2020**

*Das Jahr 2020 ist und war vom Thema Gesundheit beherrscht.  
So servieren wir heute Abend ein echt 'starkes' Menü, welches an Frühling  
(Sauerampfer), Sommer (Spitzkohl) und Herbst (Himbeeren) erinnert und unsere  
ganzjährigen Abwehrkräfte stärken soll.*

### **Das „starke“ Menü zum Jahresende**

*Sommerrolle vom Spitzkohl mit Salsa*

\*\*\*

*Cremige Sauerampfersuppe  
mit Pumpernickelcroutons*

\*\*\*

*Hähnchen-Pfeffersteak  
in feiner Rahmsauce mit Salzkartoffeln*

\*\*\*

*Geeiste Himbeer-Kokoscreme mit Basilikum*

\*\*\*\*\*

## **Mittwoch, den 30. Dezember 2020**

*Am Morgen erwartet Sie ab 8:00 Uhr ein Vitalfrühstück bis 10:30 Uhr.  
Als kleiner Vorgeschmack auf unser Bistro, welches wir voraussichtlich im nächsten  
Jahr eröffnen können, haben wir Gerichte aus unserer zukünftigen Karte zu einem  
Menü zusammengestellt.*

### **Bistro - Menü**

*Weinbergschnecken mit Gemüse-Pernodsauce  
im Blätterteigpastetchen*

\*\*\*

*Schnippelbohneintopf*

\*\*\*

*Wildbratwurst mit Specksauerkraut  
und Kartoffelpüree*

\*\*\*

*Café/Tee Gourmand*

\*\*\*\*\*



## Donnerstag, den 31. Dezember 2020

*servieren wir in der Zeit von 8:00 bis 10:30 Uhr ein deftiges Bauernfrühstück.  
Auch schon vor 100 Jahren waren die 20er wild,  
jedoch auf eine ganz andere Art als heute.  
Mit unserem heutigen Menü möchten wir an diese Zeit erinnern.  
Denn so wild oder ungewöhnlich eine Zeit auch sein mag, es geht immer weiter.  
Unseren Silvesterabend beginnen wir um 18:30 Uhr  
mit einem Mary Pickford Cocktail und Austern Rockefeller, gefolgt von unserem*

### **Die Goldenen 20er – Menü**

*Waldorfsalat  
mit geräucherter Entenbrust*

\*\*\*

*Hummer in Bisque „a la Nage“  
mit Imperial Kaviar*

\*\*\*

*Gebratener Steinbutt  
mit Holländischer Sauce*

\*\*\*

*Old Fashion Sorbet*

\*\*\*

*Tournedos vom Kalbsfilet in Trüffeljus  
gereicht mit grünem Spargel und Kartoffelschaum*

\*\*\*

*Crème Brûlée vom Münster*

\*\*\*

*Törtchen mit zweierlei Schokolade,  
Karamell und Haselnuss*

\*\*\*\*\*

*Um 24:00 Uhr begrüßen wir das neue Jahr auf der Burgterrasse mit Blick auf  
Oberwesel und das Mittelrheintal.*



## **Freitag, den 1. Januar 2021**

*Von 9:00 bis 11:00 Uhr begrüßen wir den ersten Tag  
des neuen Jahres mit einem Feinschmecker-Frühstück.  
Die Abreise sollte bis 12:00 Uhr erfolgen.*



*Der Preis des Silvester-Arrangements vom 29.12.2020 bis 01.01.2021  
beträgt komplett Euro 199,- pro Person  
zuzüglich zum Zimmerpreis mit Halbpension.*

### ***In diesem Preis enthalten sind:***

#### ***Am 29. Dezember***

*Menü, Wein und Mineralwasser zum Menü,  
sowie Kaffee/Espresso nach dem Menü.*

#### ***Am 30. Dezember***

*Aperitif vor dem Abendessen, das Bistro - Menü,  
Wein und Mineralwasser zum Abendessen sowie Kaffee/Espresso nach dem Menü.*

#### ***Am 31. Dezember***

*Der Aperitif vor dem Abendessen und das spezielle Silvestermenü,  
und ein kleines Silvestergeschenk.*

*Und wer noch einige Tage auf Schönburg entspannen möchte...  
... wir haben 2021 noch bis zum 9. Januar geöffnet!*

*Burghotel und Restaurant „Auf Schönburg“  
55430 Oberwesel/Mittelrhein  
Telefon: 06744-93 930 / Telefax: 06744-1613  
[www.burghotel-schoenburg.de](http://www.burghotel-schoenburg.de)  
[huettl@hotel-schoenburg.com](mailto:huettl@hotel-schoenburg.com)*

