



Silvesterangebot 2022/23

Liebe Gäste,

es ist soweit und wir möchten mit Ihnen unsere dreizehnte Silvesternacht im „Egern51“ verbringen.

Das Egern51 öffnet um 18:30 seine Pforten und empfängt Sie zu Ihrer Reservierungszeit mit einem Glas Champagner 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 und das Silvestertreiben von unserer Seeterrasse direkt am Tegernsee beobachten.

Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre Reservierung. Ein Mindestumsatz von 90,- € 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 90,- € 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 - 660257 zur Verfügung.

Mit herzlichen Grüßen
vom Egern51

Stefan Zink und das Egern51 Team

Kontoinhaber: Stefan Zink, Name der Bank: KSK Miesbach-Tegernsee
IBAN: DE5871 1525700012034120 BIC: BYLADEM1MIB

DESSERT



Crème Brûlée mit schwarzem Sesam Eis
und Calvados-Apfelspalten
12,50

Frucht Chia-Pudding mit Keks-Crunch, Vanilleeis,
Beeren und Raspeln von der dunklen Schokolade
12,50

Käseauswahl
vom Tölzer Kasladen mit zweierlei Feigensenf
16,50



SILVESTER
2022/2023

VORSPEISEN



Hausgemachte Gänsepastete von Brust und Leber
mit Gänsegriebenchip und knusprigen Brioche
19,50

Rindercarpaccio vom US-Beef
auf Trüffelmayonnaise
mit frischem schwarzen Wintertrüffel
21,50

Thunfischtatar mit Sesam,
dazu Kartoffelrösti, Forellenkaviar und Wasabi
21,50

SUPPE



Cappuccino vom kanadischen Hummer
15,50

Maronenschaumsuppe mit Speckchip
9,50

HAUPTGERICHTE



Rosa gebratener Kalbsrücken im Parmaschinkenmantel
mit frischen Tagliolini und Morchelrahmsauce
33,50

Hummerrisotto mit gebratenem Doradenfilet
und Pesto
32,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
28,50

Black Angus Rinderfilet mit kleinem Caesar Salad,
getrüffelten Pommes und schwarzem Wintertrüffel
43,50

½ Hummer mit frischen Tagliolini
und Lobster Sauce
34,50

Surf and Turf
Black Angus Rinderfilet und ½ Hummer
mit Baked Potato und Sour Cream
54,50